

COVER

magazine

ARMONÍA ARTÍSTICA

Silvana Pestana nos
recuerda la belleza
de lo esencial.

VANIA MASÍAS

Ritmo, conexión y fuego interior.

EL MOVIMIENTO ES PODER

Mente y cuerpo
en forma con
Isabella Ossio.

ESPACIOS CON ALMA

Ambientes que hablan de ti.

JOHNNIE

BLACK

Ruby

LA EXPRESIÓN
MÁS DULCE
DE BLACK



WALKER

TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EXCESO ES DAÑINO

JOHNNIE

BLACK

Ruby



WALKER

TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EXCESO ES DAÑINO



MIRAFLORES PARK
A BELMOND HOTEL
LIMA

VIVA UNA EXPERIENCIA DE ENSUEÑO EN *MIRAFLORES PARK*

Ubicado en un frondoso jardín, **MIRAFLORES PARK** es un auténtico santuario urbano junto a las joyas culturales de la ciudad. Descubra un estilo y una comodidad sin igual en nuestras suites, rodeado de impresionantes vistas de la ciudad y el Océano Pacífico.



EMBÁRQUESE EN UN VIAJE CULINARIO EN TRAGALUZ

Nuestro chef, Ricardo Ehni deleita con platos que fusionan a la perfección sabores peruanos e internacionales.

Disfrute 2 días y 1 noche desde
US\$260 o S/ 975



Únase a las divertidas clases privadas de pisco sour, donde recibirá una introducción al pisco, su historia y su versatilidad



CONDICIONES: Válida para 02 personas para estadias hasta el 22 de Diciembre del 2025 para Peruanos y residentes en Perú. La tarifa incluye impuestos y servicios. Sujeta a disponibilidad y a cambios sin previo aviso. No combinable con otras promociones. Tipo de cambio referencial S/ 3.75. La tarifa en monedanacional está sujeta al tipo de cambio al momento del pago. *Imágenes referenciales.

ÍNDICE

FRONT PAGE |

Vania Masías:
El cuerpo de la música.



ARTE |

El lenguaje del alma.



CULINARIO |

Nuevos sabores que
enamoran paladares.



ESPECIAL
BIENESTAR

Conectar con la
naturaleza.



| MODA

Libertad creativa
que brilla.



| COBERTURA

Lima imparable.



COVER

magazine

Director

Rodrigo Lanatta
rodrigo.lanatta@seminarium.pe

Comercial

Malu Jimenez
mjimenez@se.pe

Gerente Comercial Corporativa

María Claudia Diaz Dulanto
Mcdiazd@se.pe

Coordinación General

Melanie Sánchez

Chief Revenue Officer

Ernesto Ferrini Cassinelli
Semana Económica | Seminarium |
América Economía | COVER Magazine

Gerente General

Carlos de la Rica
Semana Económica | Seminarium |
América Economía | COVER Magazine

Diseño y Diagramación

Leslie Sánchez

Redacción y Corrección de Estilo

Katherin Franco

Jefe de Marketing Digital

Luis José Malásquez Lévano

Suscripciones

marketing@revistac.com

Asistente de Marketing Digital

Maria José Rojas Alcázar

PLATAFORMA C.S.A.C

20611565233

Canaval y Moreyra 340, Piso 13, San Isidro

Teléfono: +51 905 462 026 - +51 950 747 289

www.covermagazine.pe

Instagram: _covermagazine

Facebook: Cover Magazine

Colaboradora Cultural

Maria Emilia Miró Quesada



VANIA MASÍAS

EL CUERPO DE LA MÚSICA

Bailar es soñar con los pies. Es permitir que el cuerpo exprese lo que el alma guarda. Es fuego que recorre cada célula por dentro y se convierte en una forma de conectar con uno mismo y con los demás. Es arte. Es poesía con brazos y piernas. Es la vida haciéndote recordar la simpleza de la felicidad.

Y cuando la definición de bailar se expande aún más en la imaginación, aparece la imagen de Vania Masías, una bailarina que exuda talento y un corazón hermoso. Ese corazón que transformó la vida de miles de jóvenes con la fundación de la escuela de baile *DI*, hoy transformada en asociación cultural que ha cumplido 20 años.

Aunque Vania tuvo la oportunidad de desarrollar una exitosa carrera fuera del país, volvió. Su corazón quería volver, y recuerda perfectamente la escena que la motivó. "Decidí quedarme porque me causó mucho impacto ver dos adolescentes haciendo acrobacias en un semáforo y ver que eso era el Perú: un sinnúmero de gente con talento sin oportunidades". Eso bastó para postergar indefinidamente su partida al extranjero.

Vania nunca deja de soñar, y anhela dejar un legado que trascienda y se eleve a través del tiempo. "Un sueño que tengo es poder dejar un espectáculo o metodologías para armar espectáculos que puedan destacar en el exterior y que obliguen a la juventud del Perú a conocer más acerca de nuestro país y quererlo más. Esto va permitir levantar muchísimo el nivel y así podremos hacer *shows* internacionales por todos lados".



A full-body portrait of a woman with long dark hair pulled back, wearing a black blazer over a black crop top. She is standing with her hands in her pockets, looking directly at the camera. The background is a solid grey.

**“Mi vida es la danza,
no imagino mi vida sin
ella. Cada día que no
la practico, mi cerebro
no funciona bien y mi
espíritu tampoco”,
confiesa. Y es que la
danza crea un puente
que conecta el alma y el
cuerpo, consiguiendo
una simbiosis entre
ellos que culmina en un
estado de plenitud.**

Bailar para sanar

A través del movimiento, se logran transmitir emociones y contar historias sin necesidad de palabras. Esa es la verdadera magia del baile. Una disciplina artística que se convierte en una fuente genuina de energía, alegría y liberación.



Pero para la talentosa bailarina no siempre fue así. De hecho, uno de los retos más grandes al sumergirse en este mundo, fue permitirse disfrutar de la danza y "no juzgarme mientras la ejecutaba", recuerda.

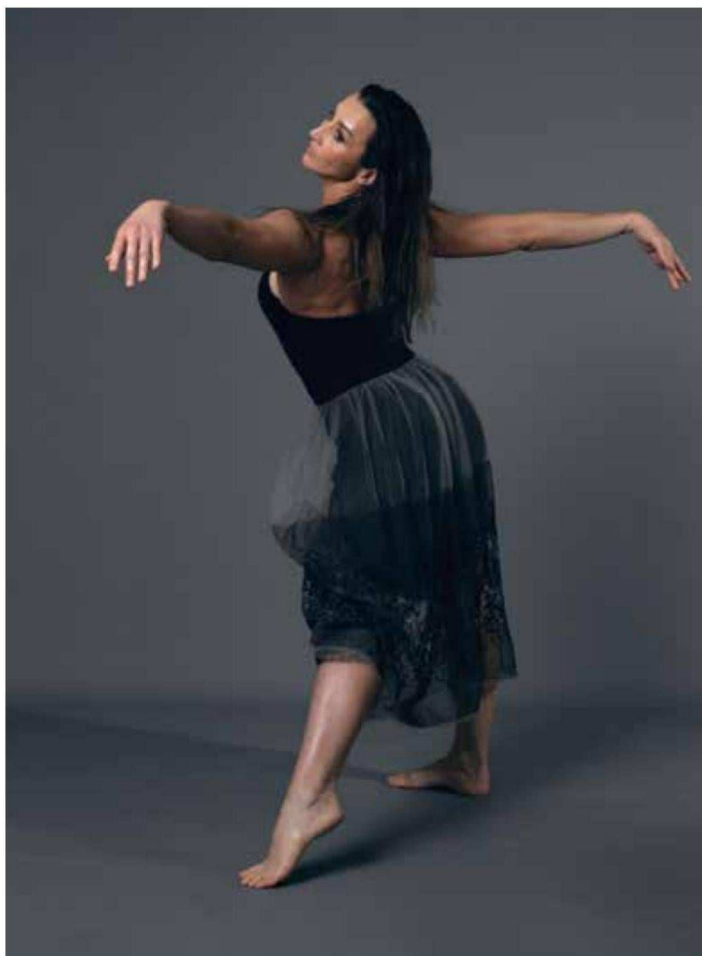
Y es que, todo en el universo tiene ritmo. Todo baila. O como decía *Rumi*, célebre poeta musulmán hace cientos de años atrás, pero que hoy sigue vibrando en sabiduría:

"Baila, cuando estás roto como jarro abierto. Baila, si te has arrancado la venda. Baila en medio de la pelea. Baila, cuando estés perfectamente libre".

Y al estilo de Vania sería "¡Vamos con todo!", una de sus frases favoritas. Vamos con todo, porque no se puede ganar a quien nunca se rinde, y Vania es la personificación perfecta de esta frase.

Fotografía:
Mario Arévalo

CONTACTO:
📷 vaniamasias



ESPECIAL BIENESTAR

Respirar profundo. Sentir los
tibios rayos de sol. Mover el
cuerpo con conciencia. Conectar
con la naturaleza. Pequeñas
pero poderosas acciones que nos
recuerdan la simpleza de ser feliz.





ARDE

EL AROMA: EL ALMA INVISIBLE DE UN ESPACIO

Los aromas tienen un poder único, pueden transforman ambientes y el estado de ánimo en segundos.

Los aromas llegan al cerebro más rápido que las palabras, o las imágenes. Así, el ser humano recuerda solo el 2% de lo que escucha, el 5% de lo que ve, el 15% de lo que prueba y el 35% de lo que huele. Esto se debe a que el olfato está directamente conectado con el sistema límbico, lugar donde se procesan las emociones y la memoria. Por eso, un aroma puede provocar sensaciones antes de que podamos siquiera explicarla.

Todo este poder transformador, José Escudero y Mariela Alcalde, madre e hijo, lo convirtieron en *Arde*, una marca creada en pandemia, cuando todo se detuvo afuera y se volvió urgente reconectar adentro. José y Mariela iniciaron *Arde* con una vela y un objetivo: encontrar un espacio de calma en medio del caos.

Se trataba de fusionar un aroma y un mensaje. Ir más allá de una simple vela: crear un producto que evoque a las emociones y los sentidos. Así es que lo que comenzó como una vela, se volvió en una forma de acompañar a otros a reconectar con lo que les arde por dentro.

“Creemos que lo importante no debería pasar desapercibido. Querer permanecer es parte de la experiencia humana y por eso diseñamos productos y experiencias sensoriales que conectan personas y marcas, convirtiendo lo cotidiano en momentos memorables a través de los sentidos”, señala José.

Pasar del estrés a la calma, de la melancolía al bienestar, de la turbación a la paz. Solamente un olor logra cambiarnos interiormente. Un olor nos puede llevar de regreso a la armonía.



CONTACTO:

📷 @ardeardearde

🌐 <https://ardetodo.com/>**Fuego sanador**

Cada aroma, cada nota, cada mezcla, nace de una intención clara: hacer sentir algo. Madre e hijo se preguntan: ¿Qué historia queremos contar? ¿Qué sensación queremos provocar? Así, tras esa primera etapa sensitiva, se reúnen con perfumistas y laboratorios especializados para dar vida a esas emociones a través de notas olfativas bien balanceadas. “No buscamos simplemente oler rico, sino crear identidad y memoria”, afirma Mariela.

Es como si cada producto llevara un mensaje escrito en olor. Pero *Arde* no se trata solo de olor, sino también de conexión. El aroma se convierte en la forma invisible de contar historias sin

palabras. “Los demás aromatizan, nosotros somos expertos en conectar”, agrega José. Por ello, ya están trabajando en lanzar sus nuevos inciensos que llevan impregnados una esencia única: lavanda para relajar, canela para abrazar y salvia blanca para limpiar.

Así, la línea *Arde Home*, incluye productos de cuidado y ambientación para el hogar como velas de soya, difusores de varillas, inciensos, aromatizadores y accesorios. Mientras, su otra línea, *Espacios que Arden*, ofrece el servicio de aromatización de espacios para marcas, donde a través de la consultoría olfativa diseñan el aroma que comunique la esencia de cada marca y eleve la experiencia de sus clientes.

Y es que para *Arde*, aromatizar un ambiente no solo se trata de perfumar, sino de transformar la experiencia sensorial de quienes lo habitan.

“El aroma comunica lo que la marca es y cómo quiere ser percibida. En el caso de espacios comerciales, un aroma bien elegido puede aumentar la recordación y fidelidad del cliente” sostiene José.

A largo plazo, la marca ya planea inaugurar su propia tienda física, un espacio que invite a oler y sentir. “Así como un aroma puede evocar una memoria, una emoción o una pausa, queremos que nuestra tienda sean un refugio sensorial”, finaliza Mariela.

ISABELLA OSSIO

“EL DEPORTE LE DA VIDA A LA VIDA”

Recordarse a uno mismo su fuerza y agregar una dosis de disciplina, a veces, es todo lo que se necesita para iniciar una sesión de entrenamiento.



Cuanto más hacemos, más podemos hacer. E Isabella Ossio, instructora de *cycling*, yoga y *barre*, una combinación de ballet, pilates y yoga, se demuestra a sí misma y a todos sus alumnos, que siempre se puede ser mejor, y que no importa cuán despacio vayas, mientras sigas en constante movimiento.



Isabella se mueve entre la suavidad del yoga, la fuerza del *barre* y la adrenalina del *cycling*. Cada una de estas disciplinas cumple una función, logrando equilibrar su mente, alma y cuerpo. "He tenido una afición por el deporte desde que era muy chica, siempre me sentí cómoda y feliz en movimiento. Han pasado 5 años en la bici, 3 años como instructora de *barre* y *headcoach* de la disciplina y 12 años enseñando yoga".

El amor por el yoga, disciplina que estudió en la India, le regaló el amor por enseñar y un propósito: hacer sentir bien a las personas con la magia del movimiento. Pero Isabella es una persona que también necesita emoción en el deporte. "Eso me lo da la bici. Es un shot de energía que necesito a diario en mi vida, que me hace feliz por la música, la gente, los estímulos. Es un deporte bastante único y para hacerlo bien hay que poner el alma".

La tercera disciplina que enseña y dirige en *Siclo*, un estudio de *indoor cycling* bicicleta fija, es *barre*, la cual otorga fuerza, movilidad y control en el movimiento. "Tengo un equipo maravilloso en Perú, Colombia y Ecuador. Ser *headcoach* me ha regalado muchísimo aprendizaje, he capacitado casi 30 mujeres que hoy son instructoras en *Siclo* y líderes en la disciplina en el mercado sudamericano".

Y es que, para incorporar un objetivo a la rutina, la motivación es lo que lo pone en marcha, pero el hábito es lo que hace que sigas.

Todo es práctica

Como afirma con convicción, lo más valioso que le ha dado el deporte es la oportunidad de hacer un cambio en las personas, y a su vez, las personas un cambio en ella misma. "El deporte le da vida a la vida, no solo porque te mantiene saludable y en forma, sino que te mantiene mentalmente enfocado, te da más energía y te hace fuerte a nivel físico y emocional".

El deporte trasciende el mero acto físico. Te regala una mente poderosa, disciplina, felicidad y propósito. Se llega a convertir en una terapia multi beneficiosa. "Hoy por hoy el deporte es tan importante como dormir, comer, respirar. Toda persona que tenga la suerte de poder moverse, ¡debe moverse! Es de los mejores actos de amor propio. Tengo 12 años siendo testigo del impacto positivo que tiene el deporte en la gente".

La clave es no rendirse. Seguir. Seguir, aunque el camino se ponga duro y el cuerpo quiera desertar. Sí, habrá días malos y días buenos, pero el objetivo siempre es el mismo: avanzar. "El proceso no es lineal, pero siempre que sigas tratando estás yendo por el camino correcto".

Lo bonito del deporte es precisamente eso, que no es fácil. Superar el desafío es lo que realmente te cambia y te llena de satisfacción, porque, como bien dicen, en la zona de confort no se construye nada. "Es cuando llegas a ese punto en el que la cabeza quiere abandonar al cuerpo y no te rindes, cuando empiezas a construir, te haces más fuerte y el corazón se llena".

CONTACTO:

📷 isabellaom

🎵 isabellaom93

CONTACTO:

📷 @alecrovettobruce

“La relación entre cuerpo y alimentación es determinante, porque lo que comemos impacta directamente en nuestro cuerpo tanto a corto como a largo plazo”, afirma la experta, quien ha lanzado el libro “Mis recetas sin gluten y sin lácteos para todos los días”.

“Nuestra comida debería ser nuestra medicina, y nuestra medicina debería ser nuestra comida”, decía Hipócrates, considerado el padre de la medicina, hace cientos de años. Cuánta sabiduría ya habitaba en este genio griego. Si bien este concepto no ha cambiado a través de los años, sí han cambiado los hábitos alimenticios, y no necesariamente para bien, considerando el aumento de la obesidad y otras enfermedades a nivel mundial.



COME BIEN, VIVE BIEN

“Lo que comes afecta cómo te sientes, y cómo te sientes afecta cómo comes”.

Pero como dice Ale Crovetto, reconocida *health coach e influencer* de nutrición, “no se trata solo de peso o estética, sino de salud física, mental, emocional y funcional”. Es decir, se trata de estar bien, sentirse bien y elegir lo que nos hace bien. Y es que el bienestar es lo natural.

Pero lejos de lo que muchos puedan creer, la alimentación va mucho más allá del cuerpo. Hoy día se sabe que ésta impacta directamente sobre el estado de ánimo y las emociones. Así lo explica la experta, quien también estudió *Inteligencia Emocional en Nutrición y Salud* en Barcelona: “lo que comes afecta cómo te sientes, y cómo te sientes afecta cómo comes”.

En palabras de la *health coach*, todas las personas tenemos un segundo cerebro, que es el intestino. A su vez, el intestino está conectado al cerebro vía el nervio vago, y en el intestino se produce el 90% de la serotonina, el cual es clave para el estado de ánimo. Entonces, la importancia de lo que comemos cada día es vital para sentirnos bien.

Cambios positivos

Es verdad que hacer cambios no siempre es fácil, por ello lo mejor es hacerlos gradualmente para incorporarlos con compromiso y disciplina. “La idea no es hacer cambios drásticos de una sola vez, sino empezar poco a poco. Por ejemplo, la primera semana te puedes proponer incluir más verduras y frutas en tu menú, luego bajar el consumo de azúcar y reemplazarla por azúcares no procesados, y la siguiente semana, aumentar el consumo de agua”, afirma. De esta manera, se puede elaborar un plan con pequeños cambios, donde se logre ver cómo se alcanzan metas para luego instaurar hábitos.

“También es importante aprender a escuchar el cuerpo, identificar cómo te sientes con lo que



comes, y, sobre todo, hacerlo sin culpa. Comer saludable no es una dieta estricta, es un proceso de consciencia y bienestar que se va construyendo”. Además de su pasión por la nutrición, Ale Crovetto ha retomado su faceta como *cosmiatra* y especialista en cuidados de la piel, que, como dice, también está ligada a la alimentación saludable. “Combino el *coaching* con la cosmiatría y es poderoso. Me permite abordar un todo desde adentro hacia afuera, trabajando de manera integral el cuerpo, la piel, los hábitos y las emociones”, recalca. Así, mientras aplica un tratamiento, va guiando las conversaciones con sus clientas hacia hábitos que influyen en la salud de la piel.

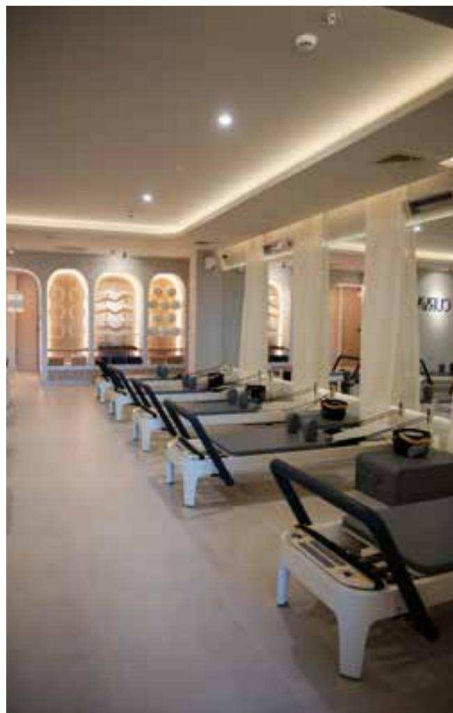
Los días de Ale Crovetto transcurren entre compartir recetas saludables en sus redes, cuidar las pieles de sus clientas con mucho amor y disfrutar de su familia. “Para mí es importante encontrar ese equilibrio entre lo que me apasiona y mi vida personal”, concluye con una sonrisa.

CURVA PILATES

CUERPO Y MENTE EN LIBERTAD



“En *Curva* creemos que moverse es una forma de cuidarse, pero también de disfrutarse. Nuestra misión es ofrecer una experiencia de Pilates completa, técnica y a la vez amable, donde cada persona se sienta contenida y motivada”, afirma Samantha.



Mejora la postura, aumenta la flexibilidad, fortalece el cuerpo y previene lesiones. Estos son algunos de los beneficios a nivel físico que trae consigo el Pilates. Pero estas características hacen más que solo cambiar el físico, renuevan la calidad de vida.

Quizás los beneficios más potentes son los emocionales: ayuda a reducir el estrés, mejora el estado de ánimo y fortalece la conexión cuerpo-mente. Se trata de una disciplina que invita a pausar, a escucharse y a reconectar desde el presente.

Es bajo esta filosofía que nace *Curva Pilates*, un estudio que nació del sueño de dos hermanas que, después de más de una década trabajando en el mundo corporativo, decidieron apostar por un proyecto propio.

Priscilla y Samantha Wienke, amantes del deporte y del bienestar, quisieron crear un espacio diferente: fresco, profesional y cercano, “donde moverse se sienta bien, sin presiones ni etiquetas”, dice Priscilla. Hoy las creadoras de *Curva* viven con entusiasmo esta aventura independiente, con ganas de seguir creciendo y de inspirar a más personas a reconectar con su cuerpo a través del Pilates.

Así, el estudio apuesta por clases pequeñas, atención personalizada, *coaches* bien formadas y un ambiente donde el diseño, la energía y la comunidad juegan un rol clave. “Más que un estudio, somos un punto de encuentro para quienes buscan bienestar en todas sus formas”, agrega Priscilla. En esencia lo resumen en una frase: *We make movement fun, achievable, and for everyone.* (“Hacemos que el movimiento sea divertido y alcanzable para todos”).

Pilates para todos

Curva ofrece una variedad de clases que se adaptan a distintos niveles, objetivos y momentos del cuerpo. Cada una tiene un enfoque técnico, seguro y consciente, con una propuesta diferente de energía e intensidad.

Por ejemplo, *Curva Flow*, es la clase ideal para principiantes ya que tiene un ritmo fluido y accesible, que combina ejercicios de fuerza, control y movilidad. Busca conectar con el cuerpo desde la conciencia y la suavidad, sin dejar de ser efectiva.

Por su parte, *Curva Power* es una clase diseñada para llevar la práctica al siguiente nivel. Se utiliza mayor resistencia, accesorios como pesas y bandas y secuencias que activan todo el cuerpo. Ideal

“Estamos creciendo rápido. En menos de un año abrimos dos estudios: Miraflores y Chacarilla. Nuestro enfoque a corto plazo es consolidar la comunidad en ambas sedes, seguir capacitando a nuestras coaches y mantener la excelencia en la experiencia *Curva*”, comenta Priscilla.

para quienes quieren retarse, explorar nuevas sensaciones y fortalecer desde adentro hacia afuera.

Para las alumnas avanzadas está *Curva Pro*, donde se prioriza la precisión, el control y el dominio del *Reformer*, la máquina que se utiliza. Es la clase más desafiante a nivel técnico y físico. Además está *Curva Hot*, que se realiza en una sala climatizada a 30–35 °C. “El calor ayuda a ganar flexibilidad, activar el sistema cardiovascular y liberar toxinas”, explica Samantha.

Y por último está *Curva Prenatal*, diseñada para mujeres embarazadas a partir del segundo trimestre. Esta clase trabaja de forma segura el fortalecimiento del core, o los músculos que estabilizan la columna, la movilidad de la pelvis y la conexión con el cuerpo en esta etapa tan especial.

A las personas que están iniciando en Pilates, Priscilla les aconseja que se permitan comenzar sin exigencias. “Que entiendan que el progreso en Pilates no siempre es visible, pero sí profundamente sentido. Que se escuchen, se den tiempo y confíen en su cuerpo. Y sobre todo, que disfruten del proceso: moverse puede ser algo muy gratificante”.

Crecimiento consciente

Toda esta experiencia la acompañan con servicios adicionales, como una tienda boutique donde ofrecen accesorios deportivos seleccionados con foco en el diseño funcional. Además, en fechas especiales realizan colaboraciones con marcas de alimentación saludable, belleza y *wellness*.

CONTACTO:

@curva.pilates
 www.curvapilates.com
 948 081 868 - Miraflores
 930 972 661 - Chacarilla

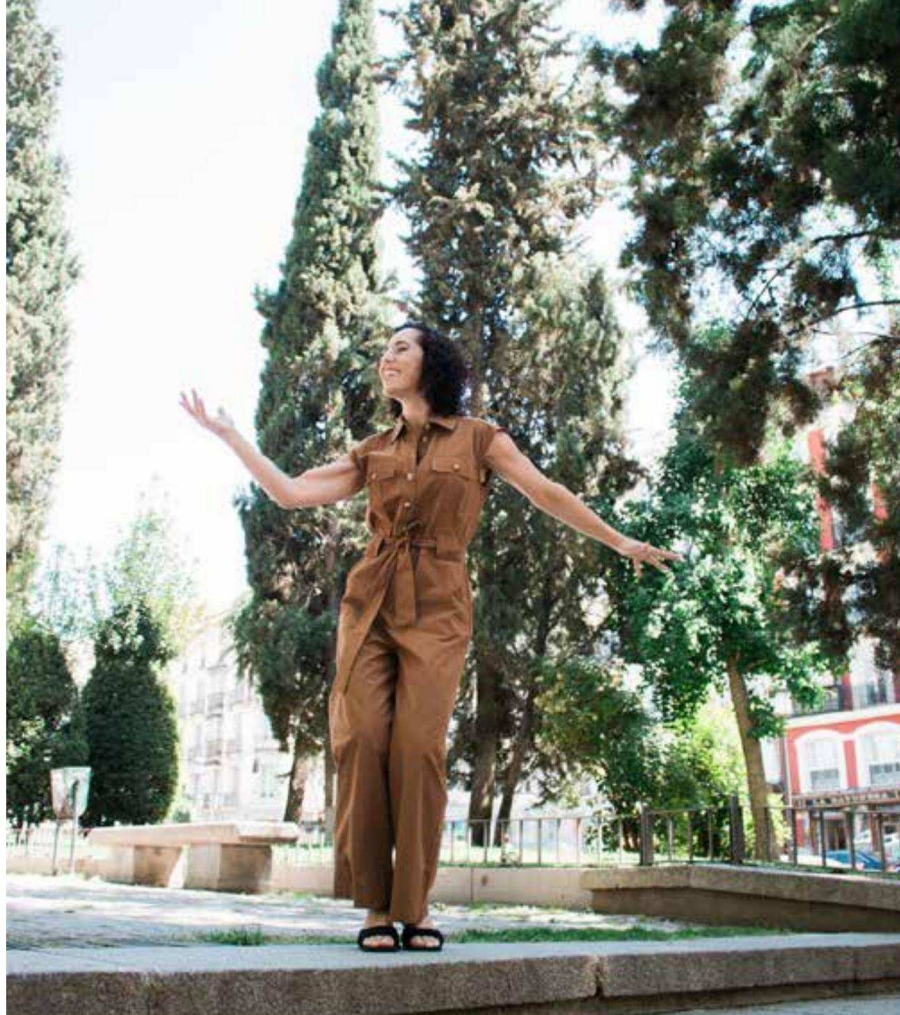
ALE LLOSA

TRANSFORMACIÓN QUE ELEVA

Imagina un lugar donde el tiempo
se detiene y el ruido se desvanece.



“Mi deseo es que cada
persona se lleve no sólo
recuerdos, sino una forma
nueva de habitar y de
habitar el mundo”.



La calma se convierte en tu única guía y el cuerpo se relaja en la certeza de la confianza y la seguridad. Reconectar. Recargar. Sanar. Estas son algunos de los regalos que trajo consigo *Viaje Detox 2025, Explore & Heal*.

Este viaje transformador organizado por Ale Llosa, fundadora y creadora de *KO Urban Detox Center* y de la filosofía KO, una herramienta para vivir en equilibrio y con mayor felicidad, se realizó en las cálidas playas del norte, en Máncora.

"Este retiro fue una oportunidad para soltar el estrés, reconectar contigo mismo y experimentar una transformación integral en un entorno sereno. Redescubrir una versión más ligera y consciente de ti", afirma Ale Llosa.

Se trata, sobre todo, de un viaje de renacimiento. Un punto de inflexión para quienes buscan un verdadero cambio, donde se liberan mochilas emocionales, se recupera la fuerza y se cultiva la calma.

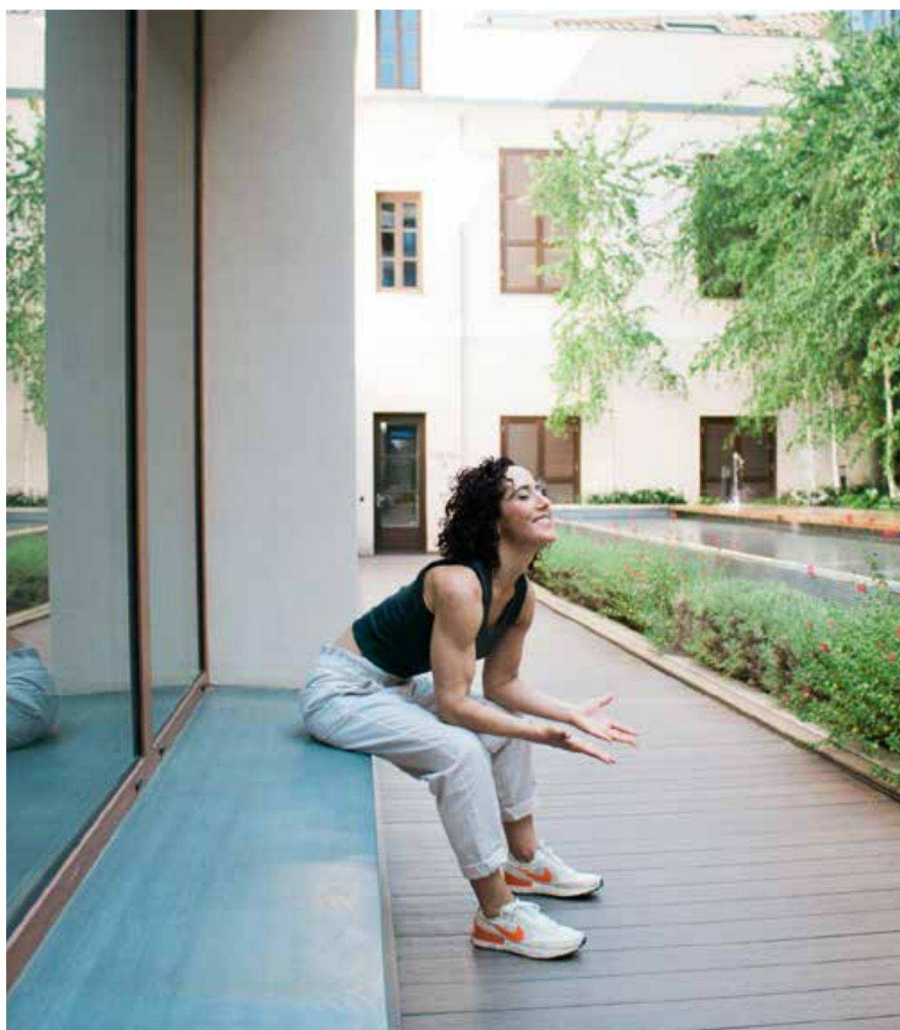
Mar y magia

Así, la también *Coach* en *Nutrition for Healing*, lideró un viaje lleno de experiencias de autodescubrimiento progresivo en el hotel *Kichic*, un lugar ideal para desconectar y sentirse acogido. "Lo descubrí hace muchos años y me enamoré de su estilo cuidado, de cada rincón pensado, de esa atención que se siente como en casa. Aquí el lujo no es ostentoso: es cercano, humano, profundo".

Y es que el sonido del silencio y de las olas puede sanar más que cualquier receta. El mar hace magia: respiras más lento y permite que el tiempo se estire. "Cada vez que mi corazón necesita descansar o mi mente reorganizarse, regreso aquí".

Desde una autoevaluación personal hasta la recreación de una nueva versión, es lo que consiguió este viaje *KO Detox*, una transformación *In & Out*, por dentro y por fuera. A través de talleres de liderazgo personal, creatividad, comunicación, alimentación consciente, meditación y momentos de pausa completan la experiencia, este retiro fue una inmersión total en cuerpo, mente y emociones.

"Es un espacio para ordenarse por dentro y recordar quién eres. El escenario perfecto para soltar y abrazar la versión más auténtica de uno mismo", culmina.



KIARA MAYO

ALMA FIT

Cada gota de sudor libera el estrés. Cada kilo que se carga en un ejercicio, es una bomba de fortaleza. El corazón late más rápido por el esfuerzo físico, pero, sobre todo, late más feliz, más seguro, más sano. Esta es la terapia llamada: entrenamiento de fuerza.



“Queremos que más mujeres aprendan a entrenar bien, sin miedo a las pesas, sin hacerse daño y con mucho amor propio”.



“ Entrenar fuerza te cambia la forma de pararte frente al mundo, con mayor seguridad en ti misma y amor propio”, afirma con contundencia Kiara Mayo, fundadora de *KMF Studio*, un centro de entrenamiento de fuerza diseñado por y para mujeres.

Kiara Mayo ingresó al mundo del *fitness*, como muchas mujeres, buscando estética, pero se quedó porque le ayudó a combatir una depresión. “Crecí con miedos y estigmas alrededor del cuerpo, y entrenar específicamente fuerza, me ayudó a cambiar esa narrativa. A partir de ahí, sentí la necesidad de compartir ese aprendizaje con otras mujeres, y de crear un espacio donde

se entrene sin presiones estéticas, sin juicios y con un enfoque técnico y respetuoso”.

Espacio de conexión

Así, desde el 2018, esta apasionada del *fitness* se dedica a enseñar fuerza, acompañando a mujeres a reconectarse con su cuerpo. En *KMF Studio*, no importa cuánto pesas, ni cómo te ves, sino cómo te sientes y cómo te mueves.

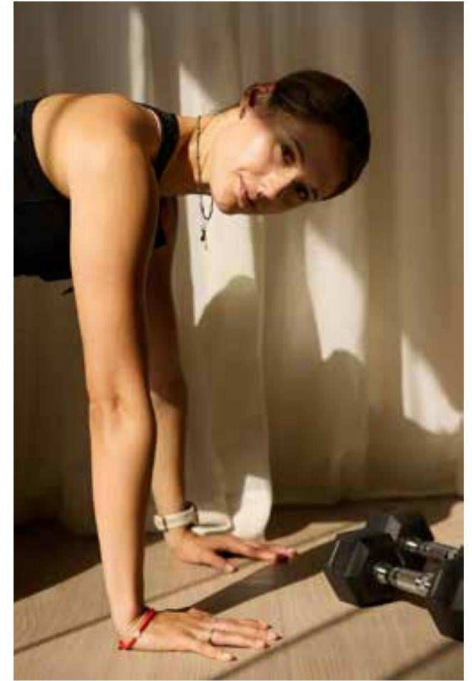
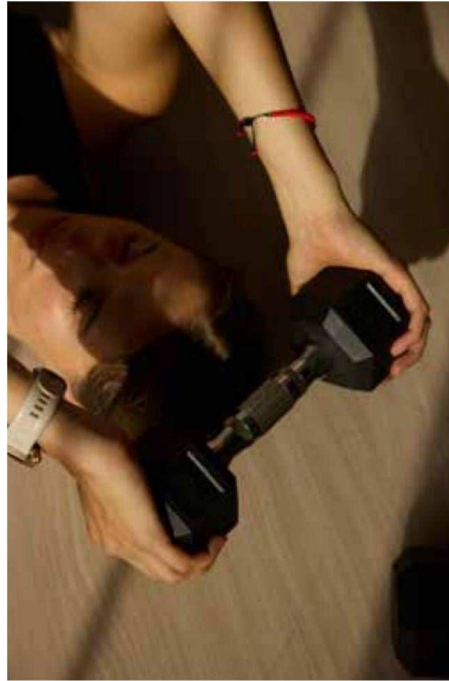
La orientación es el entrenamiento con un enfoque atlético, teniendo en cuenta puntos claves como la técnica, así como que sea progresivo y accesible para todas las edades, niveles y condiciones físicas.

CONTACTO:

📱 @kiaramayofit | @kmf.liftstudio

🌐 www.kiaramayofit.com

📞 951 600 753



“Tenemos alumnas desde los 15 hasta los 70 años, y alumnas con escoliosis y hernias. Para nosotras la edad o la condición, no es un impedimento. Se trata de volverte más fuerte desde donde te encuentres”.

Además, el centro de entrenamiento cuenta con clases de *pilates mat* y movilidad, ideales para mejorar el control corporal, la flexibilidad y la conexión mente-músculo. También ofrecen el servicio de nutrición, enfocado en educar y construir una relación más libre y saludable con la comida de acuerdo al objetivo de cada persona.

Más fuerza, más vida

El entrenamiento de fuerza va mucho más allá de lo estético. Físicamente, mejora la composición corporal, previene la pérdida de masa muscular con la edad, fortalece huesos y articulaciones. También optimiza parámetros funcionales clave como la fuerza máxima, la potencia, el equilibrio y la movilidad, lo que se traduce en mayor autonomía para actividades de la vida diaria.

“Al volverte más independiente, te permite cargar tus cosas sin ayuda, subir escaleras sin cansarte, sostener a tus hijos o nietos sin miedo a lesionarte. Es una inversión a largo plazo que tu yo adulta, la de

50, 60 o 70 años te lo va a agradecer profundamente”. Además, tiene un impacto enorme en la salud mental: tiene efectos antidepresivos y ansiolíticos demostrados, mejora el sueño, sube la energía y, sobre todo, genera una sensación de logro que va mucho más allá del cuerpo.

En un mundo *fitness* que muchas veces presiona más de lo que acompaña, Kiara Mayo busca hacer lo contrario: enseñar con evidencia, cuidar los cuerpos y crear un espacio donde las mujeres se sientan seguras para aprender, equivocarse, progresar y fortalecerse, no solo físicamente, sino también en su relación consigo mismas.

CARA HAZ QUE TU PIEL HABLE DE TI

Espacio en la capital creado para cuidar la piel de manera 360°.

La belleza, como el amor y la juventud, nacen de adentro hacia afuera. Y sin duda, una piel sana es el reflejo de ese bienestar integral. Bienestar en el que está enfocado *Cara*, un espacio en la capital creado para cuidar la piel de manera 360°.

“Creemos que todas las personas pueden tener una piel saludable, siempre que se tomen el tiempo de entenderla, cuidarla de forma constante y tratarla con los productos y tratamientos adecuados. Nuestra filosofía se basa en el compromiso con uno mismo, la constancia y el poder de una rutina de *skincare* bien guiada”, explica la fundadora Lucía Gallese.

Tu piel, tu historia

En *Cara* se puede encontrar tratamientos faciales y corporales no invasivos, enfocados en mejorar el bienestar y realzar la belleza natural sin transformarla. Así, los faciales buscan iluminar, equilibrar y revitalizar la piel, mientras que los tratamientos corporales tratan condiciones como la celulitis, flacidez o grasa localizada con tecnología indolora y efectiva.

El sello distintivo de este espacio de bienestar, es que todos los tratamientos faciales son completamente personalizados. Cada persona pasa por una evaluación previa donde se identifican sus objetivos y necesidades. Luego, se realiza una evaluación en camilla para recién recomendar el facial ideal.

“Un facial que no es personalizado, no funciona. Para nosotros, esta es la clave para obtener resultados reales y duraderos”, afirma Lucía.

Entre los tratamientos que utilizan para lograr una piel radiante y un cuerpo en forma, están la radiofrecuencia, el oxígeno, las microcorrientes y la luz LED, que van de la mano con ingredientes altamente eficaces de tendencia coreana como PDRN (esperma de salmón), exosomas y glutatión.

Además, ofrecen herramientas diseñadas para asegurar resultados visibles desde la primera sesión, sin comprometer la salud ni la barrera de la piel. A ello hay que sumar que todos sus procedimientos son 100% no invasivos e indoloros.

Para complementar los faciales que ofrecen a sus clientas, cuentan con su propia línea de productos *Cara Skincare*, inspirada en la rutina básica coreana de 4 pasos: limpiar, tonificar, tratar la condición específica de la piel y proteger. “Nuestros productos son formulados a medida y elegidos cuidadosamente para acompañar cada tratamiento”.

El ambiente en *Cara* es impecable, cálido y profesional. “No usamos brochas porque creemos que todo debe ser estéril, higiénico y pensado para el cuidado más riguroso de la piel”. Cada paso refleja el estándar exigente que caracteriza a Lucía.

La misión de *Cara* es ofrecer una experiencia de lujo que combine tecnología estética no invasiva de última generación con un entorno que no se sienta como un centro tradicional de estética, sino como un santuario de bienestar y conexión personal.





UPC BUSINESS SUMMIT 2025

From AI Advances
to Business Impact.

» Trevor Monroe, Gerente de Programas Digitales, profundizó en el potencial del Mobile Phone Data (MPD) como herramienta clave para diseñar políticas públicas más justas y efectivas, especialmente en contextos como el del Perú.

La inteligencia artificial (IA) ha dejado de ser una promesa para convertirse en una realidad, su impacto trasciende sectores y fronteras, generando oportunidades inéditas y, al mismo tiempo, desafiando la manera en que las organizaciones se relacionan con la tecnología y la sociedad.

La Facultad de Negocios de la Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas (UPC) presentó el primer UPC Business Summit, un espacio que reunió a líderes empresariales, académicos y estudiantes para compartir los avances más recientes en inteligencia artificial aplicada al ámbito empresarial.

El evento, realizado el pasado 17 de septiembre en el Teatro Peruano Japonés, permitió reflexionar sobre los grandes retos que afronta actualmente el mundo de los negocios, así como explorar cómo la IA está redefiniendo las estrategias organizacionales, los modelos de negocio y la toma de decisiones en un entorno dinámico y altamente competitivo.

El UPC Business Summit "From AI Advances for Business Impact" tuvo como propósito impulsar el diálogo entre la academia, el

sector empresarial y el público asistente, fortaleciendo redes y alianzas. Además, reforzó el posicionamiento de la Facultad de Negocios de la UPC como referente en innovación tecnológica y formación de líderes empresariales.

Speakers de alto nivel

El encuentro contó con la participación de destacados ponentes del sector de banca, consumo masivo y pesquero:

- » Luis Alfonso Carrera, Gerente Central Clientes Empresariales y Corporativos del BCP, quien explicó cómo logró promover la digitalización e innovación financiera de Yape, en un país donde el 90% de la población usaba efectivo.
- » Adriana Giudice, CEO de Pesquera Austral Group, destacó la importancia de adoptar herramientas digitales para optimizar procesos y generar mejora continua.
- » Mirko Astudillo, Gerente General de CBC Perú, presentó cómo Pepsi ha incorporado la IA en distintas etapas de su cadena de suministro, como trade marketing, logística y experiencia del consumidor.

La importancia de promover estos espacios desde la UPC

La Facultad de Negocios de la UPC reafirma su compromiso con la innovación y la excelencia académica al generar espacios de diálogo con ponentes de amplia trayectoria. Este tipo de iniciativas son esenciales para conectar a los futuros profesionales con líderes de diversos sectores, fomentar el pensamiento crítico y ofrecer una visión estratégica sobre los cambios que marcarán el futuro de los negocios en el Perú y el mundo.

La inteligencia artificial, que hoy se ubica en el corazón de ideas transformadoras y avances tecnológicos, es una herramienta clave para impulsar la productividad, fomentar la innovación y anticiparse a los cambios.

En la UPC formamos profesionales capaces de liderar la era digital, incorporando la inteligencia artificial en su aprendizaje. Descubre más en UPC.pe/

LUCHO PRUTSCHI TRANSFORMANDO VIDAS A TRAVÉS DEL MOVIMIENTO

Toda su vida ha estado en movimiento. Y su energía lo ratifica. Si hay algo que sus papás le contaban, es que cuando era pequeño no paraba de correr, treparse a los árboles y subirse a los juegos.

CONTACTO:

Instagram: [luchoprutschi](#)

“Si me abrazaban, mis pies abajo estaban pataleando listos para tocar tierra y seguir corriendo”, dice Lucho Prutschi, coach de fitness con más de 12 años de experiencia.



Lucho no conoce una versión de sí mismo que no esté relacionada al ejercicio físico. En un inicio, su pasión por los deportes de contacto se transformó, rápidamente, en una vida como instructor de defensa personal. Una etapa que lo preparaba para un siguiente nivel: ser *coach* de entrenamiento funcional en *Lapso*, uno de los estudios *boutique* más top de Barcelona. “No has venido a pensar, has venido a sentir”, les dice Lucho a sus alumnos, quien convierte cada una de sus clases en una experiencia intensa, divertida y, al mismo tiempo, desafiante física y emocionalmente.

Este apasionado del deporte, en realidad usa el *fitness* como un canal para crear experiencias increíbles, conectar con sus alumnos y generar un momento lleno de energía y transformación. “En 45 minutos pasamos por distintos tipos de emociones: adrenalina, confianza, miedo, felicidad, incertidumbre, locura, etc. Practicamos en un espacio seguro para luego salir a la vida real con mayor seguridad, sabiendo que, si sobrevivimos a una clase así de intensa, podemos lograr lo que sea”.

“Cuando llevas tu entrenamiento a esos momentos de máxima pelea y sobrepasas tus límites, pasas a un estado de supervivencia: no puedes respirar, sientes dolor y crees que no puedes más. En ese estado, considero que es imposible pensar, pero luego, cuando todo pasa, te sientes muy orgulloso de ti mismo”.

Disciplina y fortaleza

Inspiración y motivación, dos motores potentes en sus sesiones. “Durante mis clases vibro tan alto, que empiezan a salir mensajes inspiradores que llevan a mis alumnos a un siguiente nivel. Están tan motivados que pueden enviar mensajes más poderosos a sus cuerpos para mover esas mancuernas”. Ligado a la salud física, por su puesto, está la salud emocional. Por ello, Lucho tiene una filosofía de vida que le permite integrar ambas para lograr un bienestar pleno. Así, para él es importante vivir una vida en base a sus propias creencias, limitando aquellas que no le aportan nada positivo.

Además, la confianza en uno mismo y el amor propio son esenciales para una vida feliz. “Eres la persona más importante del mundo, luego la familia, amigos, etc. Si te quieres, vas a sentirte increíble en tu propia cabeza y cuerpo”. Y, por último, el experimentado *coach* aconseja que, si vas a hacer deporte o ejercicio, elijas una disciplina que realmente te guste, porque es algo que vas a hacer todos los días y no hay nada mejor que hacerlo con alegría, y no por obligación. “Se convertirá en tu nueva forma de diversión, en el regalo que cada día te darás a ti mismo”.



FLYING FISH: LA PRIMERA CERVEZA SABORIZADA DE BACKUS

Backus, empresa líder en el sector cervecero del país, ha marcado un hito en la industria con el lanzamiento de Flying Fish, la primera cerveza saborizada en el mercado peruano que apunta a adultos jóvenes que privilegian opciones más ligeras.

Esta innovadora bebida forma parte de la estrategia "Beyond Beer", con la que Backus busca diversificar su portafolio y abrir nuevos mercados que respondan a las necesidades del consumidor y conecten con sus preferencias. De esta manera, Backus rompe con todo lo conocido en la industria, expandiendo su oferta orientada a un público que busca propuestas diferenciadas.

"Con este lanzamiento queremos seguir impulsando la categoría cervecera, acercándola aún más a las nuevas generaciones que buscan nuevas experiencias auténticas y diferentes. Flying Fish aporta frescura e innovación, con una propuesta única que estamos seguros generará gran conexión", señaló Alejandro Molina, vicepresidente de Marketing en Backus.

Perú pionero en innovación cervecera

Cabe destacar que la marca ya demostró su potencial en Sudáfrica, país donde revitalizó el consumo de cerveza en un público joven y renovó un espacio intermedio entre las variedades tradicionales y las bebidas saborizadas.

Con su llegada al Perú, Backus convierte al país en pionero en Latinoamérica en lanzar esta propuesta, reafirmando su liderazgo en innovación en un contexto donde las hard seltzers y los RTDs (ready to drink), vienen captando la atención de los adultos jóvenes.

Con presentaciones en lata y botella de 355 ml, Flying Fish ya se encuentra disponible en supermercados, tiendas de conveniencia y plataformas de delivery.

400 drones iluminaron Lima

El lanzamiento de Flying Fish se realizó el pasado 18 de setiembre en el malecón de Miraflores, con un show de 400 drones diseñado para asociar la marca con innovación y experiencias de alto impacto.

Con figuras sorprendentes, coreografías aéreas y destellos de luz sincronizados, el show se convirtió en un hito del entretenimiento urbano y en una

experiencia inolvidable para todos los asistentes. Así, Lima lució un cielo como nunca antes y fue testigo de algo revolucionario en el país.

El evento, que fue gratuito y abierto al público, ofreció una vista inigualable frente al mar donde se disfrutó de este espectáculo tecnológico inédito.

Con sabor lima-limón, su propuesta combina la frescura de la cerveza con un perfil cítrico fácil de tomar.



BACKUS BRINDEMOS POR LOS BARES

El 85% de los peruanos considera que los bares son clave para la economía local.

En el mes de la cerveza, Backus lanza “Brindemos por los bares”, una iniciativa global que celebra el valor económico, cultural y emocional de los bares en el Perú.

Con una ruta por los bares más icónicos de Lima, la marca pone en agenda la relevancia de estos espacios como impulsores del desarrollo social y motores del turismo y la identidad urbana.

Los bares son lugares donde se cruzan historias, nacen amistades y se mueve la economía local. El 85% de los peruanos reconoce que estos espacios juegan un rol clave en el desarrollo económico de sus comunidades, según un reciente estudio de la agencia global Zeno Group. En ese contexto, Backus lanza “Brindemos por los bares”, una iniciativa global que llega al Perú para rendir

tributo a los bares como espacios de encuentro social, memoria colectiva y emprendimiento.

Un homenaje global, con impacto local

En el mundo hay más de 1,5 millones de bares y pubs, que generan alrededor de USD 244,900 millones en ingresos al año. Este 2025, “Brindemos por los bares” se activa en más de 20 países del mundo como parte del esfuerzo global de AB InBev para visibilizar el rol de los bares como parte esencial en la generación de empleo, impulso al turismo y activación de industrias como la música, el diseño y la gastronomía. Hoy son una pieza fundamental de la economía peruana.

Según el estudio, el 85% de los peruanos considera que los bares son clave para la economía local, y un 61% afirma haber vivido experiencias sociales positivas en estos espacios. Y la conexión va más allá del consumo: el 59% de los encuestados señala que la música en vivo y el entretenimiento son lo más importante en un bar. Esta data también arroja que en el Perú el número de bares

ha crecido 4% entre 2023 y 2024, y la frecuencia de visitas se mantiene alta: entre 2 y 3 veces al mes por persona, con un 22% que los visita al menos una vez a la semana.

Este reconocimiento a los bares no es solo simbólico. En lo que va del 2025, Backus ha aumentado su inversión en el canal on premise en más de 20% en comparación al año anterior, multiplicando por cinco la cantidad de vendedores especializados en bares y restaurantes, y generando un crecimiento del +6% en el canal respecto al 2024. Actualmente, más de 150 personas dentro del equipo de Backus trabajan exclusivamente en estrategias y ventas enfocadas en este canal.



Ruta de los bares más icónicos de Lima

Durante todo agosto, mes de la cerveza, Backus invita a los consumidores a recorrer una **ruta de bares seleccionados** por su historia, experiencia y conexión con la ciudad. Desde bares clásicos en el Centro de Lima, Pueblo Libre, hasta espacios contemporáneos en Miraflores, Barranco y San Isidro la ruta es una celebración del presente y pasado de nuestra escena cervecera. Muchos de ellos, visitados por reconocidos músicos, cantantes y escritores como Jean Pierre Magnet, Joaquín Sabina, Oscar R. Benavides, Jennifer López, Dua Lipa, Kevin Johansen, Jorge Drexler, The Rolling Stones, Ernest Hemingway y más.

Entre ellos tenemos el Bar Hotel Bolívar (Lima), Taberna Queirolo (Pueblo Libre), Bar Inglés Country Club Lima Hotel, Carnaval Bar, Kero by Osaka, The Parrot Shadow (San Isidro), La Noche, Ayahuasca, Victoria Bar, Dragón (Barranco), Open Bar y Casa Rebara (Miraflores). La lista destaca los **espacios que los propios consumidores reconocen por su excelente atención, ambiente único y valor cultural.**

Trabajando conjuntamente con los gobiernos, aliados terceros y empresarios, Backus busca que los bares peruanos sigan siendo económicamente viables, culturalmente relevantes y socialmente imprescindibles. Con esta iniciativa, la compañía rinde tributo a los bares como espacios de vida, de celebración y de encuentro, y reafirma su compromiso con una cultura cervecera basada en la **moderación y el disfrute responsable.**

Sobre Backus

En Backus, estamos reinventando el futuro juntos. Soñamos en grande para crear un futuro con más motivos para brindar. Nos transformamos y desafiamos a nosotros mismos a liderar y hacer crecer nuestra categoría, ofrecer nuevas formas de responder a las necesidades de nuestros clientes y consumidores, y tener un impacto más significativo en nuestras comunidades, gracias a los más de 4 mil apasionados que son parte de la familia AB InBev en el Perú.

“Los bares no solo son espacios donde se sirve cerveza. Son espacios sociales donde la gente se reúne, crean recuerdos y experiencias, y generan más motivos para brindar. Queremos retribuir ese valor, visibilizar el importante papel que desempeñan en las comunidades locales y reforzar su sostenibilidad”, señaló Rodrigo Gallegos, director de Legal y Asuntos Corporativos de Backus.





Su vida, a diferencia de sus hermanas, no se inició en el arte, sino en el deporte: el tenis.

Siempre le gustó estar en movimiento y su pasión deportiva lo llevó, a los 18 años, a ganarse una beca para estudiar administración en la *Stetson University* en Florida, e incluso, llegó a representar al Perú en el equipo juvenil en la *Copa Davis* 2004.

“Para relajarme de tanta presión por mantenerme en el equipo y por ende la beca, me compré una guitarra. Las composiciones salieron solas”, recuerda. Y así, de manera espontánea y escuchando lo que su cuerpo le pedía, después de la universidad empezó a tomar clases de baile en Inglaterra, Colombia, España, Nueva York y Los Ángeles. Y lo supo: ese era su nuevo camino. La sangre artística ya ardía en sus venas, y esta vez, iba dejarse quemar.

En paralelo, también llevó talleres de impro o improvisación y participó en *workshops* de interpretación en Los Ángeles y Madrid. Incluso, llevó clases de canto durante 2 años, clases que aún sigue perfeccionando. “Descubrí que el arte, la música y el cuerpo me ayudan mucho a relajarme, divertirme y ponerme en sincronía en cuerpo y alma”.

Arte para todos

Todo ese amor por las expresiones artísticas lo volcó, junto a sus hermanas Fiorella y Stephanie Cayo, en *Performing Arts*, un programa que empezó en el 2019 y enseña 9 disciplinas: interpretación, canto, ballet, improvisación, baile urbano (varios estilos desde salsa hasta hip hop), contempo, teatro físico (*stunt training*), sesiones de *coaching* emocional mensuales para gestionar las emociones y marketing digital enfocado en inteligencia artificial para marca personal y emprendedores. “Todos estos cursos se toman todos juntos, no por separado”.

“Mi hermana Stephanie que, no solo dirige el programa, aporta muy buenas ideas que yo implemento”, afirma. Además, la menor de las Cayo está pendiente de los nuevos talentos que hay para convocarlos

CONTACTO:

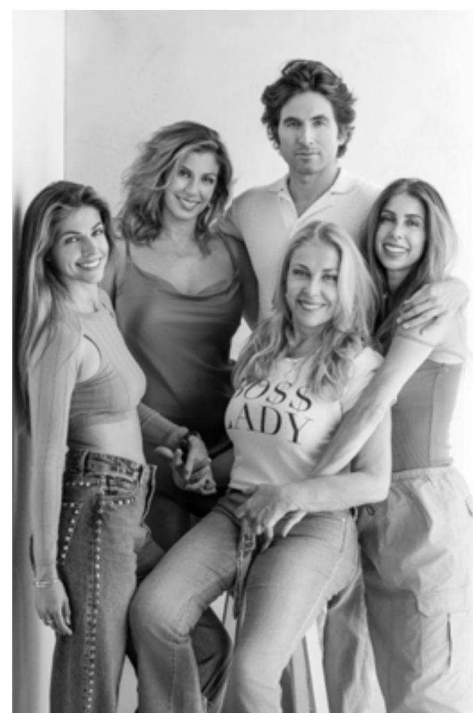
Instagram @performingartsperu
 Web www.performingartsperu.com
 Teléfono 946 315 574

en audiciones de películas en el extranjero. “Pero lo que más me encanta del valor agregado que Stephanie da, es que ella da un intensivo de monólogo para aprender a audicionar. Eso es brutal”.

Por su parte, Fiorella también aporta al programa, ya que *Performing Arts* está dentro de *Reborn Dance Studio*, programa que dirige para menores de edad. Como dice Macs, aplicar es muy fácil, pese a que muchas personas piensan que se necesita conocimiento o experiencia previa. “Solo necesitas una muy buena actitud y compromiso”.

Como parte de la experiencia vivencial, Macs nos cuenta que una vez un grupo de chicos cantó junto a la banda de pop latino *Bacilos* en su concierto en Lima, y en otra ocasión, la marca *Disney* reclutó talento artístico para sus parques y cruceros donde realizan musicales.

El plan de Macs es seguir creciendo con *Performing Arts*, hacer un nuevo taller de cuerpo en el 2026, desarrollar su proyecto personal de música y, por qué no, jugar campeonatos de tenis de primera categoría. Todo lo que llene su corazón, siempre es el camino.



MACS CAYO LA EXPRESIÓN DEL ALMA

Pensativo y al mismo tiempo sensible. Eso traslucía la mirada de Macs Cayo, el único hombre de la familia Cayo, el clan más artístico de la escena local.

LEXUS

NUEVO LOCAL DE LEXUS REFUERZA EL LUJO AUTOMOTRIZ

Infraestructura de primer nivel, innovación digital y servicios exclusivos, es lo que promete *Lexus*.



La marca de vehículos de lujo, con la inauguración de su nuevo local ubicado en Miraflores. (Av. Comandante Espinar 428). Así, esta nueva sede tiene como objetivo acercarse aún más a sus clientes y brindar una experiencia moderna y altamente personalizada.

Este nuevo espacio marca una diferencia al contar con infraestructura exclusiva e integrar un estándar de digitalización que transforma la experiencia de compra. Por ello, incorpora pantallas interactivas que permiten a los visitantes explorar en detalle las características de cada modelo, así como conocer a fondo la filosofía que inspira a la marca.

De esta manera, los clientes que residen o trabajan en esta zona y los distritos aledaños como San Isidro y Magdalena, podrán acceder a una experiencia de lujo más cercana y conveniente. Además, el local contará con un wallbox para la recarga de vehículos híbridos enchufables como los modelos NX 450h+ y RX 450h+ y el modelo RZ 450e que es un vehículo 100% eléctrico, reafirmando el compromiso de *Lexus* con la movilidad sostenible.

Este nuevo punto de ventas en el corazón de la capital, es parte del concesionario Mitsui Automotriz y está orientado a la venta de vehículos, resaltando un enfoque en la experiencia del cliente: incluye una sala VIP para atención personalizada y una boutique con productos exclusivos de la marca.

"Esta inauguración forma parte de nuestra estrategia global 'The Next Chapter', orientada a redefinir el concepto de lujo automotriz mediante productos de alta calidad, innovación tecnológica y un servicio postventa centrado en la hospitalidad", señaló Aldo Kobayashi, gerente de marca *Lexus*.

Además, como parte de su cultura de servicio, los clientes podrán dejar y recoger sus vehículos en el local para su mantenimiento, e incluso, personal de la marca también puede recoger el auto de su domicilio. Sumado a ello, una vez finalizado el servicio, pueden optar por recibir el vehículo directamente en la dirección que elijan.

Tecnología de vanguardia y servicios exclusivos

En línea con esta propuesta de innovación y experiencia de lujo, la marca cuenta con *Lexus*

Connect, un servicio de conectividad exclusivo para modelos 2026, el cual permite a los propietarios acceder a servicios como asistencia 24/7 vía WhatsApp, monitoreo de recorridos, recordatorios para próximos mantenimientos, soporte en reservas personalizadas en restaurantes a través de *Lexus* Concierge, entre otros beneficios exclusivos.

Durante el evento se exhibieron modelos como la RX 350h Luxury, la LX 600 Plus, la RZ 450e y la nueva LBX Luxury. Asimismo, la marca destacó que más del 70 % de sus ventas en Perú está conformada por híbridos eléctricos autorrecargables, lo que refleja su compromiso con la sostenibilidad y la innovación tecnológica.

La inauguración contó con la presencia de ejecutivos de Lexus Perú, medios de comunicación e influenciadores, consolidándose como un evento clave en la evolución de Lexus en el mercado peruano.



ANDREA IBÁRCENA

VIDA EN LOS ESPACIOS

Creció viendo a su mamá involucrarse en cada
detalle al momento de decorar su hogar.



“Mi madre siempre les daba valor a los objetos con historia, a los detalles únicos, y a cómo todo debía sentirse acogedor, pero también especial”, recuerda. Ese fue el inicio de su gran aventura de amor por el diseño.

y crecer muchísimo a nivel profesional y personal”.

El poder de los detalles

Desde chica le encantaba armar *boards* o tableros personales en *Pinterest* para cada ambiente de la casa, y pasar horas guardando ideas que le transmitan algo especial. Hoy, esa costumbre sigue viva, pero se ha ido nutriendo gracias a sus viajes. “Me inspira recorrer ciudades, visitar tiendas, restaurantes, ferias y exposiciones. Milán, por ejemplo, ha sido una fuente constante de inspiración: la feria del diseño, los *showrooms*, los detalles en la calle, todo suma”. Además, Andrea disfruta participar en exhibiciones como *WowHouse* en Londres, o *Casacor* en distintos países, eventos que siempre le generan nuevas ideas y miradas frescas sobre el diseño.

Al ser detallista y observadora, puede pensar cada espacio con intención. “Me gusta imaginar cómo puede transformarse un ambiente y cuidar que cada elemento tenga un propósito”. A ello, hay que sumar que, gracias a su sensibilidad, puede percibir qué sensaciones transmite un lugar y cómo lograr que se sienta acogedor, auténtico y coherente con quien lo habita.

“Todo eso me permite tomar decisiones más acertadas a la hora de diseñar un ambiente, y asegurarme de que el resultado final realmente conecte con las personas que lo van a vivir”. Al final, se trata de que el hogar cuente la historia de quién eres, y sea una colección de lo que amas.

Ver y sentir cómo fluía naturalmente el amor por la decoración y los espacios, resonó desde muy pequeña en el corazón de Andrea Ibarcena, diseñadora de interiores.

Así, se fue despertando y creciendo en Andrea una sensibilidad por el entorno y, como ella dice, por cómo cada objeto tiene el poder de transformar la forma de habitarlo. Pero, lo que más la cautivó, fue entender que el diseño puede generar emociones, contar historias y hacer que un espacio se sienta realmente propio.

Aunque en un inicio decidió tomar el camino tradicional estudiando administración, su pasión siempre ardía en su interior: el diseño de interiores. Era su sueño, y los sueños no caducan. Así que, sin aplazarlo más, un buen día tomó el valor para decidir lo que su corazón siempre quiso: mudarse a Milán para estudiar una carrera intensiva de *Interior Design*.

“Fue una experiencia increíble, no solo por lo aprendido en clase, sino porque estar rodeada de diseño en cada rincón de la ciudad, me permitió absorber referencias, inspirarme

CONTACTO:

📧 andreaibarcena_design

ADRIÁN BELLO

LIBERTAD MUSICAL

El cantante y compositor peruano empezó a dedicarse profesionalmente a la música hace aproximadamente 7 u 8 años, pero su corazón se lo decía desde que tenía 8 años.

Cuando tenía aproximadamente 11 años, alguien escuchó a Adrián Bello cantar y le dijo: Oye, ¡lo haces bien! En ese instante, algo se movió dentro de su corazón. Algo que lo dirigía a seguir en ese camino. Adrián le creyó a esa persona, pero, sobre todo, creyó en sí mismo. Ese fue el inicio de su carrera musical.

El cantante encontró en la música una oportunidad única para desahogarse, expresarse y enfrentar sus miedos, aquellos que no encontraba en ningún otro lugar. "Y me enamoré de esa intensidad".

Sensibilidad artística

Aunque Adrián no llevó estudios de música, porque como confiesa, siempre le ha costado mucho lo teórico de la música, hoy piensa que tomó una buena decisión. Lo que sí llevó, fueron clases de canto por muchos años, que le sirvieron para entender su voz y sentirse cómodo con ella. Además, siempre le encantó escribir, contar historias y luego cantarlas, lo que hizo *match* con su carrera. "Es como un espacio en el que me permito jugar y ser libre".

"Me acuerdo que de niño me quedaba horas frente a la radio, poniendo mis cassettes y memorizando todas las canciones. Intentaba copiar lo que escuchaba y cantar como los artistas que sonaban. Luego, entre los 10 y 13 años, empecé a escribir poemas, canciones, y en una de esas, me puse a cantar", recuerda.





“En los boleros encuentro una ingenuidad y una crudeza que ya no se escucha mucho. Es un romanticismo que no empalaga y un lugar seguro para expresar anhelos y deseos. Me encanta el bolero y siempre quise rendirle algún tipo de homenaje al género y a mis canciones favoritas del mismo”, afirma.

Y es en esa libertad, donde el artista encuentra su esencia. “Me gusta pensar que soy un fanático de los sentimientos. Encontrar esas emociones por las que todos transitamos, y que a veces no sabemos cómo expresar, y volverlas canción para sanar en comunidad. Es lo más bonito”.

Adrián ha decidido experimentar un género musical romántico y profundo: el bolero. Así, ha lanzado su último álbum titulado *Bellos Boleros Volumen 1*, que incluye conciertos, grabaciones en vivo y lanzamientos.

El lanzamiento de *Bellos Boleros Volumen 1* se complementará con un concierto especial el 30 de septiembre en el Teatro NOS en Lima. “En este concierto espero encontrarme con personas que conectan con lo mismo que yo, y poder tener una noche inolvidable. Cantar con artistas que admiro y disfrutar de la música”, agrega.

En febrero ya se realizaron conciertos bajo este mismo concepto, y en este próximo evento, planean una presentación expandida con más músicos en escena, invitados especiales y un repertorio que promete tender puentes entre la nostalgia de los boleros y la calidez de su propuesta contemporánea.

Por último, el cantante ya está programando volver a hacer una gira en México el próximo año y en otros países de la región. Sumado a ello, ya está programado el lanzamiento de *Bellos Boleros Volumen 2* para el 12 de setiembre. “Además, me gustaría hacer una pequeña residencia en algún teatro de Lima. Igual sigo haciendo música, probablemente un nuevo disco. Me siento bastante inspirado y motivado”, finaliza.

CONTACTO:

📷 @_adrianbello

🎵 @_adrianbello

📺 Adrián Bello

Fotografía:
Giuseppe Falla
Francisco Medina

SILVANA PESTANA

EL ESPÍRITU DEL ARTE

Al venir de una familia de artistas,
Silvana Pestana creció viendo el arte
no solo como una forma de expresión,
sino como un lenguaje cotidiano.



Fotografía: Björn Wallander



A sí, desde muy pequeña estuvo rodeada de pinceles, lienzos y colores como parte de su día a día. Respiraba arte, y era inevitable que el arte se adentrara en sus venas.

Silvana empezó dibujando y pintando por intuición, para luego ir explorando diferentes técnicas que le permitieran desarrollar una voz propia. Por supuesto, la artista buscaría la meca del arte: Nueva York, ciudad donde pasó tres meses en los 80's visitando museos y galerías de arte. Tras regresar a Lima, ejerció como diseñadora durante varios años, hasta que a finales de los 90's, redirigió su enfoque hacia el arte plástico.

Expresión del alma

Lima, París, Londres y Madrid son algunas de las grandes capitales donde la artista ha exhibido sus obras. Obras que se centran en el impacto del capitalismo extractivo y la minería ilegal en la Amazonía, especialmente la contaminación del agua y la destrucción ambiental, con oro como metáfora recurrente.

Además, emplea materiales como bronce, cobre, metal líquido y pintura sobre lino, así

como fotografía y escultura como parte de sus instalaciones multisensoriales. "Mi práctica artística está profundamente centrada en la naturaleza y su fragilidad. Me interesa explorar la delicada relación entre los seres humanos y el entorno natural, así como las formas en que este vínculo se ve afectado por la acción humana, el olvido o el abuso", explica.

Más que una denuncia directa, el arte de Silvana Pestana busca generar una conexión emocional y sensorial con lo natural, invitando a observarlo con más atención, respeto y empatía. "En un mundo cada vez más desconectado de lo esencial, considero urgente volver a mirar la naturaleza no como un recurso, sino como parte de nosotros mismos". Y es que el arte no es lo que se ve, sino aquello que el artista hace ver a los demás.

Cabe destacar que las obras de la artista peruana forman parte de colecciones públicas y privadas en varios países, como la colección *Jorge M. Pérez* que se exhibe en el *Pérez Art Museum* de Miami (PAMM) y es considerada la mayor colección privada de arte latinoamericano contemporáneo.

Al culminar la entrevista, la talentosa artista venía de instalar unas esculturas de pared en el crucero de *Abercrombie and Kent* que navegará por el Amazonas. Además, ya tiene proyectos encaminados para octubre, mes en el que tendrá su individual en la galería *Ginsberg*, abril del próximo año, fecha en la que expondrá en el Palacio de las Artes de Miraflores (PLAM), y para el 2027 tiene programada una exposición en el Real Jardín Botánico de Madrid. Todos los éxitos siempre.

“El arte se convirtió en mi refugio y en una forma de entender el mundo que me rodeaba”, dice. Observar cómo el arte era capaz de transmitir emociones, contar historias y conectar con los demás, fue su principal motivación.

CONTACTO:

📧 @silvanapestanastudio

YERKO ZLATAR DE ARTE Y ALMA

Pareciera que el arte llama, con poca sutileza, a los seres más sensibles y conectados con la naturaleza, a firmar un contrato espontáneamente. Un contrato que suscriben siendo niños, cuando aún son capaces de escuchar sus corazones sin miedo.



Fotografía: Henry Rumi

Yerko, Zlatar fue uno de ellos. “Desde muy chico supe que me iba a dedicar a algo creativo. El arte se volvió casi una necesidad natural, sobre todo por mi déficit de atención me hacía difícil seguir caminos más convencionales. El arte me ofrecía un espacio libre para explorar, crear y comunicarme sin estructuras rígidas”.

Desde su infancia a Yerko le gustaba mucho dibujar, construir cosas con las manos y desarmar juguetes para investigar cómo funcionaban, indicios claros de sus inclinaciones artísticas.

“El arte no llegó como una disciplina externa, sino como una extensión natural de mi manera de entender el mundo”, afirma.

ARTE

Profundidad creativa

La experiencia de este artista peruano, quien hizo un posgrado en *Byam Shaw School of Art* en Londres, abarca desde el arte visual hasta el diseño, la dirección de arte, el videoarte y el trabajo colaborativo con artesanos. “He desarrollado proyectos tanto personales como colectivos, siempre en el cruce entre lo ancestral y lo contemporáneo”.

Como artista visual, el trabajo de Yerko está definido por la búsqueda constante de sentido en los materiales y en lo simbólico. Le interesa lo que hay debajo de las superficies: los rastros, las texturas, las tecnologías antiguas y la arquitectura.

Sociedad artística

De su amor por el arte y el diseño nació *Puna*, un estudio multidisciplinario que fundó junto a su esposa Mariana Otero, originalmente en Cusco y actualmente en Barranco. Como dice Yerko, “*Puna* nació casi como una necesidad”.

Cuando la pareja se mudó a Cusco en busca de una vida más conectada con la naturaleza y alejados del ritmo urbano, notaron que no había una oferta clara de diseño y arte contemporáneo en la ciudad, así que decidieron abrir un pequeño *concept store*.

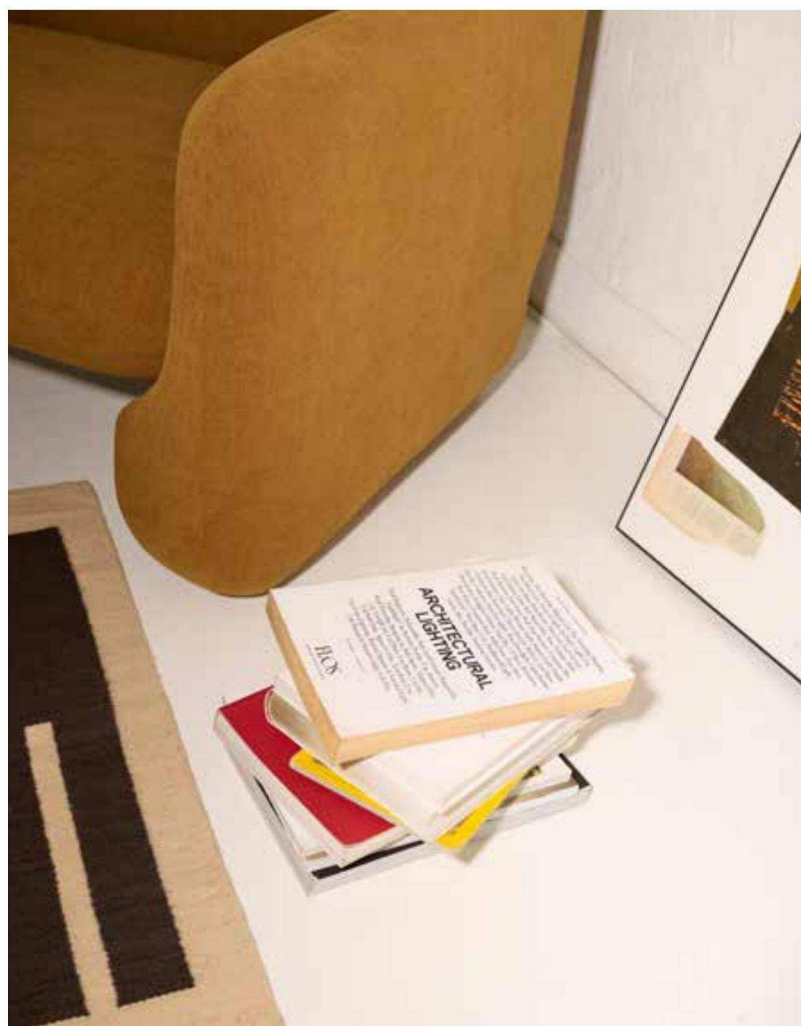
Con el tiempo, esa tienda evolucionó y terminó teniendo su propia marca. Empezaron con textiles, luego cerámicas y poco a poco la gente empezó a buscarlos para desarrollar proyectos más complejos de diseño.

A la fecha el estudio se ubica en Barranco, donde tienen un *showroom* en el que exhiben sus productos y diseños —entre muebles, tapices y pinturas— hechos por ambos. “Además, gestionamos un espacio de exhibición donde presentamos nuestras propias exposiciones o colaboramos con otros artesanos, diseñadores y artistas”.

Así, *Puna* se ha convertido en un estudio multidisciplinario con una visión contemporánea profundamente conectada con lo local. Además, trabajan en proyectos de diseño gráfico, diseño de interiores, dirección de arte, entre otros rubros.

Por ahora, Yerko y Mariana están enfocados en continuar desarrollando proyectos que mezclen arte, diseño y artesanía contemporánea. Igualmente, a largo plazo, planean profundizar las dimensiones más artísticas del estudio, con exposiciones, colaboraciones internacionales y un archivo cada vez más sólido de sus piezas y procesos.

“También estamos trabajando en nuevas formas de habitar el territorio a través del diseño y buscando expandir la presencia de *Puna* en el extranjero a través de ferias o exhibiciones, además de continuar con proyectos personales que nos motiven profundamente”, concluye.



CENCOSUD: EXPOVINO WONG 2025

Fiesta del vino albergó más de 140 bodegas



Bajo el concepto "Festín para los Sentidos", se celebró el encuentro vinícola más grande del país y uno de los más relevantes de la región: Expovino Wong 2025 de Cencosud. Esta nueva edición tuvo como escenario La Pelousse del Jockey Club, lugar donde los invitados vivieron una experiencia totalmente innovadora y multisensorial.

Así, durante los días 18, 19 y 20 de septiembre, se disfrutó la gran fiesta del vino con más de 130 stands que ofrecieron una variada oferta de vinos, espumantes y destilados provenientes de nueve países, incluyendo España, Argentina, Chile, Italia, Francia, Perú y Uruguay. Los asistentes combinaron los mejores vinos con una variedad de espectáculos musicales y artísticos.

Además, se presentaron etiquetas exclusivas y se lanzaron más de 100 nuevos productos, entre vinos, champagnes y cervezas, que marcarán tendencia y enriquecerán la experiencia de quienes buscan lo más sofisticado. Como atractivo especial, se presentó el Vino Expovino Wong de esta edición, creado en alianza con la prestigiosa bodega argentina Mascota Vineyards.

"En Cencosud estamos comprometidos con servir de forma extraordinaria en cada momento

y desde hace 22 años Expovino Wong es el espacio perfecto para lograr este propósito. En cada edición buscamos que la gran fiesta del vino llegue con más variedad de etiquetas, descuentos exclusivos y experiencias únicas para nuestros clientes, quienes son nuestra razón de ser. Más que un evento, es una temporada que invita a descubrir nuevos sabores, explorar con todos los sentidos y acercarse a la cultura vinícola", indicó Lissette Ramírez, gerente de marketing de Cencosud Perú.

Alta gastronomía

La propuesta gastronómica estuvo a cargo de reconocidos restaurantes como Maido, elegido como el Mejor Restaurante del Mundo 2025 por 50Best; Isolina, Lunática, Pánguche, Rossa Pizza Apassionata y El Hornero.

Además, los invitados disfrutaron de una exclusiva Zona Gourmet con maridajes de los mejores quesos, fiambres y carnes exclusivos, así como una selección premium en la pescadería, con paiches, conchas, caviars y salmón, todos ellos expuestos por los expertos maestros queseros, en pan y carnes de Wong.

Como cada año, Expovino Wong de Cencosud contó con la participación de enólogos,

sommeliers, chefs y expertos nacionales e internacionales, quienes lideraron las activaciones y masterclass. Entre ellos destacaron Mitsuharu "Micha" Tsumura (Maido), James Berckemeyer (Pánguche), Francesca Ferreyros (Isolina), José del Castillo (Isolina), entre otros.

Como en cada edición, los invitados se beneficiaron de descuentos exclusivos en la tradicional tienda Expovino, con una selecta colección de vinos de alta gama, licores y charcutería gourmet. La fiesta del vino se vivirá además en todas las tiendas Wong, donde hasta el 03 de octubre, los clientes podrán acceder a una amplia selección de vinos, piscos y destilados con promociones exclusivas. Esta experiencia se extiende también a Wong.pe y la App Wong.

Fueron más de 140 bodegas las que acogieron vinos, espumantes, licores y destilados como pisco, tequila, ron y whisky, entre otras bebidas.

A woman with long, wavy hair is shown from the waist up, wearing a black, sleeveless, sequined dress. Her arms are raised above her head. The background is a light-colored wall with a grid of rectangular panels.

TANIA JELICIC

LIBERTAD CREATIVA QUE BRILLA

“La moda es libertad, es la posibilidad de reinventarte cada día”, decía la icónica Coco Chanel. Pensamiento con el que coincide Tania Jelčić, creadora de Balkanica



Artista multifacética

Tania se considera una persona de formación autodidacta. Recuerda que cuando salió del colegio no existía una carrera que se llamara dirección de arte, así que lo primero que hizo fue estudiar diseño gráfico. Luego, tuvo la oportunidad de estudiar historia del arte en Europa.

"Mi curiosidad me ha llevado a seguir formándome en muchas áreas. He estudiado decoración, diseño de modas, he tomado talleres de color, arquitectura y diseño de interiores. Todo eso me ha ido formando, y creo que como en todo, la carrera más real es la experiencia misma".

Esencia que trasciende

Balkanica es una marca que representa a una mujer con estilo propio, que quiere marcar una diferencia, pero sin ataduras. Sus prendas hablan de fluidez, ligereza y movimiento.

La diseñadora, pasó de trabajar mezclas de texturas y colores de forma intuitiva, a crear sus propias telas y estampados. Y eso es un sello distintivo: estampados con inspiración de la simbología prehispánica, pero estilizados, contemporáneos y con una paleta de color singular.

Así, el lenguaje de la marca está muy marcado por sus estampados. "Ellos dicen mucho de nosotras, de quiénes somos". Pero también por las líneas que usan en las prendas: son atemporales, siempre con un corte clásico, sueltas, cómodas, que se amoldan al cuerpo de cualquier mujer. Esa comodidad y versatilidad, son parte esencial de *Balkanica*.

El éxito está de moda

Y las prendas de *Balkanica* han trascendido a nivel internacional, llegando a aparecer en la serie de televisión estadounidense *And Just Like That*, una secuela de la recordada serie *Sex and the City*.

"¡Fue increíble ver mi vestido en la serie! *El Paracas Inti Dress*, es un vestido que tiene la particularidad de nuestro clásico estampado *inti print*, que es una reinterpretación de la simbología prehispánica del sol. Fue una emoción enorme, sobre todo por ser la primera marca peruana en aparecer en una serie de esa categoría".

Balkanica, una marca que nació como una necesidad de expresión personal y una búsqueda de identidad hace 16 años.

Pero no solo eso. Hace menos de un mes otro de sus vestidos apareció de nuevo en la serie, la *Túnica Gala*, confeccionada en lentejuela y lino natural. Esa prenda enamoró a Molly Rogers, la diseñadora de vestuario de la serie, que incluso la compartió en redes y dijo: "Es una prenda que cualquier mujer puede usar y lucir increíble". Un verdadero éxito de la marca.

El crecimiento es inevitable para Tania Jelacic. Una de las metas claras que tiene es ampliar su mercado para llegar a muchos más puntos de venta. Por eso, desde hace tres años viene participando en ferias internacionales, muchas de ellas con el apoyo de PromPerú, que la ha invitado a eventos en ciudades como París, Nueva York, y este año Milán. Crecimiento e innovación es lo que promete *Balkanica*, y, sobre todo, mantener la esencia de la marca mientras se siguen proyectando al mundo.

CONTACTO:

Instagram @balkanicaofficial

WhatsApp 997 179 420

Web www.balkanica.com.pe

Ubicación Pasaje Atenas 195 piso 2, San Isidro

"Yo soy de esas personas a las que les gusta diferenciarse. Por lo general, no sigo lo que está en tendencia o de moda. Creo muchísimo en el estilo propio, y eso es justamente lo que trato de ofrecer a las personas que compran *Balkanica*", afirma. Y es que la mayoría de las personas que conectan con la marca, es porque buscan prendas originales.

Tania Jelacic es de esas personas que le gusta ir un poco contra la corriente. Si algo está muy de moda, trata más bien de adelantarse a lo que viene o de mirar hacia atrás, pero siempre con la intención de diferenciarse, de proponer algo original y con estilo. "Creo que el estilo es lo que hace brillar y marca a una mujer especial. El estilo nunca se debe perder porque es lo que acompaña la personalidad, aunque pasen los años".





MICAELA BELMONT

EL VALOR DE LA INTERPRETACIÓN

Una vez que pisó el escenario,
cuando aún estaba en el colegio,
supo que ese era su lugar.

Se enamoró de contar historias e interpretar a distintas personalidades. Micaela Belmont, la joven actriz que fluye naturalmente entre la televisión, el teatro y el cine.

Contrario a otras historias, Micaela no viene de una familia de artistas, sin embargo, siempre tuvo clara su vocación, por lo que se formó y afianzó su carrera estudiando en tres continentes: primero literatura en la Pontificia Universidad Católica y al mismo tiempo tomó el taller de formación actoral de Roberto Ángeles, luego estudió en la *New York Film Academy* y finalmente teatro en *Timbre 4* en Madrid.

“La actuación me ha enseñado muchísimo. Me ha llevado a tener una gran consciencia sobre mi voz y mi cuerpo, y ese dominio técnico me ha dado mayor precisión, por un lado, pero también mayor libertad creativa”, afirma Micaela, quien hizo su debut televisivo en *Torbellino*, 20 años con un personaje antagónico.

Aunque mucha gente la recuerda por su interpretación de “Uchi” en *Los Vilchez* y *Los Vilchez 2*, la actriz también ha participado más recientemente en la serie española “¿A qué estás esperando?”. Para Micaela, lo más gratificante de la actuación es cuando “logras conectarte tan profundamente con el personaje que estás interpretando que dejas de pensar, y las reacciones fluyen de ti de una manera natural y orgánica: es magia”.

“Gracias a la actuación he logrado tener un conocimiento profundo de mí misma, porque para poder identificar qué quiere un personaje

“Creo que mi sensibilidad es una de mis mayores fortalezas: me permite conectar emocionalmente con los personajes y darles autenticidad”

en una escena, muchas veces debo analizar mi propia experiencia vital. Además, me ha enseñado a lidiar con la incertidumbre y a confiar en mí misma”.

Uno de los rasgos que la definen, y que, al mismo tiempo le ayudan a interpretar mejor los personajes, es la sensibilidad. Al mismo tiempo, su formación en literatura le ha dado una mirada analítica que la ayuda a entender las capas de profundidad de las historias y a situar a cada personaje dentro de su universo particular.

Progreso y éxito

Su interés por contar historias también la ha llevado a formarse como guionista, llevando un curso de *showrunner* en el Centro Internacional de Fotografía y Cine (Madrid) y un máster de guion audiovisual en *The Core School* también en Madrid. Esto, le ha permitido ampliar su mirada y empezar a desarrollar proyectos propios.

Justamente de ahí nace un cortometraje que ha escrito este año de género dramático, el cual será protagonizado por mujeres y que rodará a principios del próximo año. “Será un reto especial porque, además de actuar, también lo dirigiré, así



que me estoy preparando a fondo. Será la primera vez que dirija”.

Al mismo tiempo, está postulando a distintos *castings* internacionales tanto en acento castellano neutro (acento de España) como en acento latinoamericano neutro. Y para ampliar aún más sus posibilidades, está haciendo *castings* en inglés y en francés. ¡*Bonne chance* Micaela!

CONTACTO:

📧 @michaelabelmont



AKIRO HAND ROLL BAR
**BOCADO NIKKEI
EN BARCELONA**

Si estás pensando en escapar del frío limeño e ir en busca del sol europeo, hay una parada imperdible que puedes hacer a orillas del mar Mediterráneo, exactamente en Barcelona.



Tras abrir sus puertas en septiembre del 2023 en Madrid, donde fue un rotundo éxito, ahora han inaugurado su segundo local que mantiene la misma calidad. "Nos enorgullece ser el restaurante de *sushi hand rolls* mejor valorado en Google por nuestros clientes, gracias a la calidad, frescura y sabor que ofrecemos en cada plato", afirma Lucas León, uno de los fundadores de *Akiro*.

El concepto de *Akiro* ofrece una experiencia culinaria ágil y práctica, centrada en la excelencia y frescura de los *hand rolls*. Estos, preparados al instante con la auténtica alga nori, son el centro de atención de los visitantes. Fáciles de agarrar y acompañados por las salsas *nikkei*, los *hand rolls* prometen deleitar a los comensales de Barcelona.

Paladares engreídos

El restaurante representa una armoniosa fusión entre la rica cultura japonesa y la reconocida gastronomía peruana, unificando los sentidos en cada bocado. Este lugar es un destino obligatorio para aquellos que buscan una experiencia gastronómica única.

Detrás de *Akiro* están los emprendedores Lucas León, creador de una exitosa escuela de cocina digital en Perú, y Faisal Barakat, con experiencia internacional en diversos sectores. Ambos se conocieron durante sus estudios de MBA en Madrid, donde idearon la colaboración con el aclamado chef Luis Arévalo, con 25 años de trayectoria en el rubro gastronómico y poseedor de un sol Repsol.

El ambiente en *Akiro* es sencillo y elegante, donde apasionados chefs preparan frente a los comensales diversos platos utilizando ingredientes frescos y cuidadosamente seleccionados, combinados de manera exquisita. La promesa es una explosión de sabores en un entorno divertido y artístico.

el innovador restaurante *nikkei Akiro* fusiona las tradiciones culinarias japonesas y peruanas con un enfoque especializado en *hand rolls*.

BANH MI UNA JOYA ASIÁTICA EN LIMA

Entre nuestra típica sazón limeña y
cuchillos japoneses, *Banh Mi* redefine
el cruce cultural desde la cocina.





Al mando del chef ecuatoriano Felipe Salas, y tras su éxito en Quito, el amante de la comida sudasiática, decidió traer esta novedosa propuesta a la capital buscando ganarse un lugar en el corazón del comensal peruano.

La propuesta inicial de sándwiches vietnamitas se fue transformando, hasta convertirse en un restaurante con *baos*, *noodles* y platos que resaltaban los sabores tradicionales con un giro moderno.

Justamente fue de Nicolás quien surgió la idea de abrir una sucursal en Lima, y aunque iban a empezar de cero en una ciudad gastronómica reconocida a nivel mundial, el reto ardía por sus venas. Al mismo tiempo, esto significaba que este desafío elevaría su propuesta y podrían conectar con personas que apreciaban los sabores asiáticos.

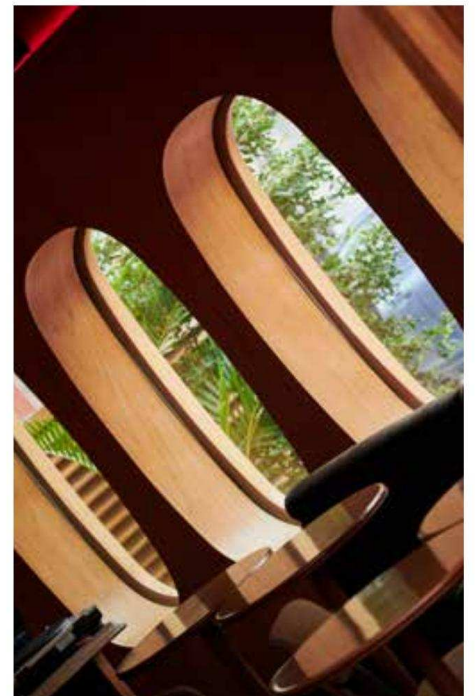
De hecho, lo más parecido a la influencia asiática que tiene el Perú son los chifas y la comida nikkei, lo cual ya iba abriendo paso a un público receptivo. Sin embargo, *Bahn Mi* no llegó a Lima como una copia del restaurante de Quito, sino que fue adaptándose al exigente paladar peruano.

Aunque hay algunos platos similares, aquí prepondera el volumen y el picante, considerando que los peruanos somos más abiertos a este ingrediente. Entre los clásicos infaltables está, por supuesto, el *Banh Mi*, que puede ser el clásico (de *pork belly*, pollo u hongos) o el *Mi Po Boy*, donde se puede elegir entre langostino, calamar, huevera o pejerrey de acuerdo a disponibilidad.

Otras opciones a degustar y descubrir también son su salsa *sriracha* de ají amarillo hecha en casa, las conchitas crudas a la parrilla y el *ssam* de oreja de chanco, un bocado que juega con contrastes de textura y sabor en un solo envoltorio similar al taco.

Banh Mi llegó a la capital para sorprendernos, para deleitarnos y para seguir redescubriendo la gastronomía peruana y sus múltiples fusiones. Llevando una mirada fresca y buscando un enfoque creativo e innovador, este restaurante de cocina del sudeste asiático, vino a revolucionar, aún más, nuestros paladares.

La primera versión de *Banh Mi* nació en Quito junto a su socio Nicolás Havai, en un espacio gastronómico experimental llamado *El Laboratorio*.



LA GLORIA
EN LA
GLORIA

Nuestra Lima se distingue por ser una de las
capitales gastronómicas más solicitadas por
los paladares más exigentes.

Revistas.PeruRadio.net.pe



Nuestra riqueza culinaria eleva, trasciende y seduce. Cada plato se convierte en un acto de amor.

Amor es la palabra perfecta para describir a *La Gloria*, un icónico restaurante de cocina mediterránea con ingredientes peruanos a cargo del reconocido aventurero *gourmand* Oscar Velarde. “Debo confesar que nuestra manera de ver las cosas está siempre teñida de la búsqueda del gozo instantáneo y definitivo”, dice con placer.

Este clásico limeño, que el año pasado estuvo celebrando sus 30 años, se ha renovado para sorprender a todos sus visitantes. “La esencia de *La Gloria* es indescriptible, es lo desconocido, pero es puro sentimiento y está viva”, afirma el fundador.

En esta nueva etapa, el bar ha sido el ambiente elegido para ser transformado. Así, con una combinación de iluminación reconfortante y una energía acogedora, se ha convertido en un espacio más íntimo y hasta misterioso.

Lo que no cambia, por supuesto, es la exquisitez de sus platos. “La comida sigue siendo cálida, te abraza”. La carta de *La Gloria* mantiene sus sabores deliciosos, aromas seductores y mucha creatividad. Entre sus platos destacan la “carbonara de erizo” y “el “pulpo tostado sobre puré de chonta”, acompañados siempre de una variedad de postres y cata de vinos que complementan cada comida.

“No le decimos no a nada. No le ponemos oposición a lo que aparece en nuestro cielo y se aproxima para aterrizar en nuestro plato. Todos son bienvenidos”, finaliza Oscar Velarde con una gran sonrisa, de esas que abrazan, como sus platos.

CONTACTO:

@laglorialima

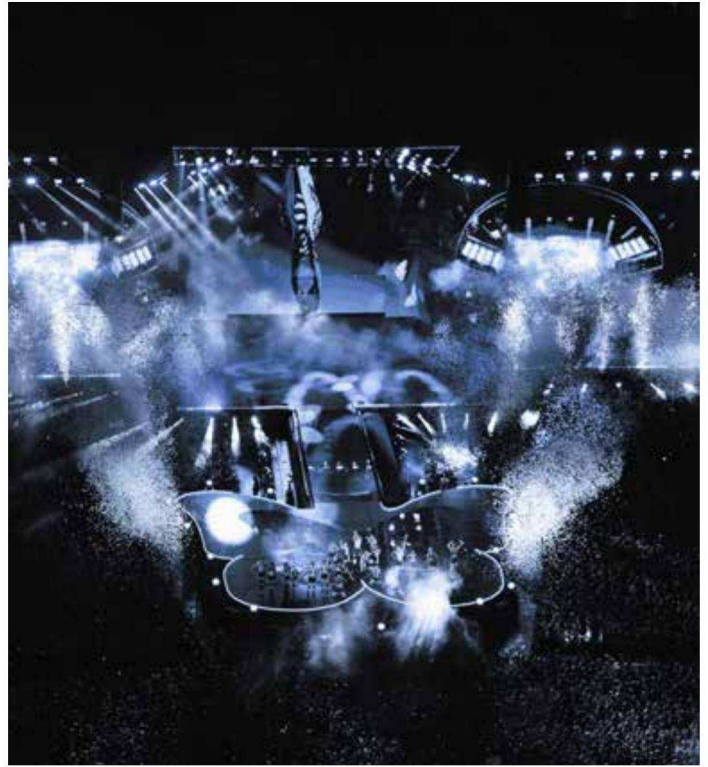
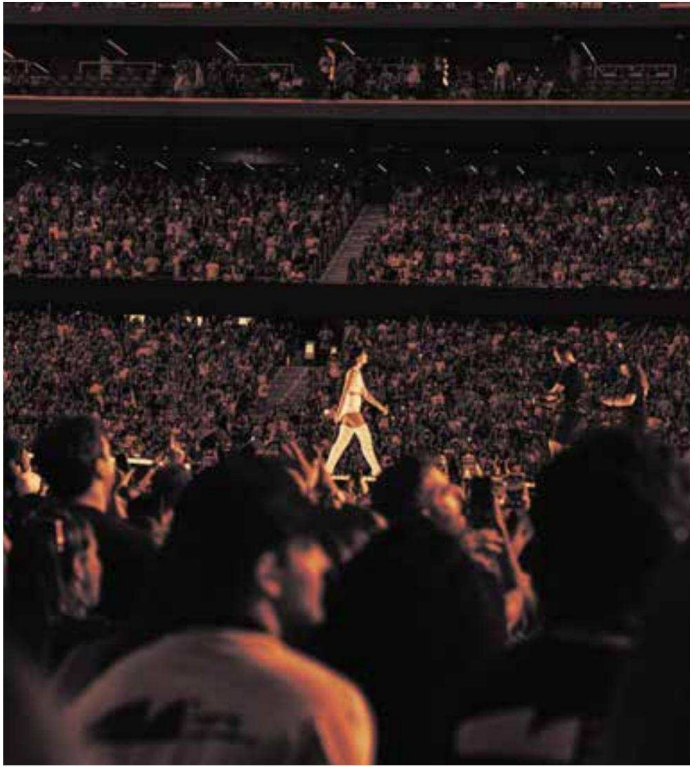


AITANA PASIÓN MUSICAL

El histórico estadio *Riyadh Air* Metropolitano de Madrid vibró con fuerza el pasado 30 y 31 de julio con la cantante española Aitana.



Cobertura:
Rodrigo Lanatta



La cantante española Aitana cerró con broche de oro su gira *Metamorfosis Season* tras superar dos desafíos logísticos y foguarse en escenarios masivos.

El espectáculo, estructurado en tres actos, recorrió su discografía desde *Spoiler* hasta *Cuarto Azul*, incluyendo momentos íntimos como el homenaje a su abuelo ("Música en el cielo") y momentos de catarsis pop como "Lo malo" y "Teléfono".

El concierto se convirtió en un fenómeno masivo con más de 160 000 asistentes entre Barcelona y Madrid. Con todas las fechas se agotadas, este show se consolidó como un evento histórico en la música pop española.

Invitados sorpresa

David Bisbal reapareció con emoción en el escenario para cantar "Si tú la quieres" y "Mi princesa", retomando una colaboración que data

de 2018. Además, los icónico Hombres G hicieron suya la nostalgia pop con "Devuélveme a mi chica", generando euforia colectiva.

Amaia, su compañera de Operación Triunfo (OT), unió su voz en un emotivo reencuentro con "La canción que no quiero cantarte". Y también se sumó la talentosa Amaral, quien irrumpió en el cierre con "Marta, Sebas, Guille y los demás", colmando de intensidad la despedida de la gira.

Conexión y música

El despliegue escénico, la narrativa visual y la afinidad con el público marcaron un punto de inflexión en su carrera. En el escenario anunció el inicio de su primera gira internacional *Cuarto Azul World Tour*, que la llevará por Europa, EE. UU. y Latinoamérica en 2026.

Aitana no solo presentó un concierto, sino que canalizó su rumbo artístico y emocional en un

espectáculo redondo. Desde su catálogo lleno de *hits* hasta el vínculo humano que estableció con el público, cerró *Metamorfosis Season* como una propuesta integral: musical, visual y profundamente personal, dejando claro por qué es la nueva estrella del pop español actual.

Además, Aitana compartió un momento conmovedor al abrir su corazón y agradecer públicamente a su pareja, el creador de contenido Plex, generando una ovación sincera y cálida entre el público.

BRANDED CONTENT

WINGS
2RIDE

HONDA

WINGS
2RIDE

HONDA

WINGS2RIDE

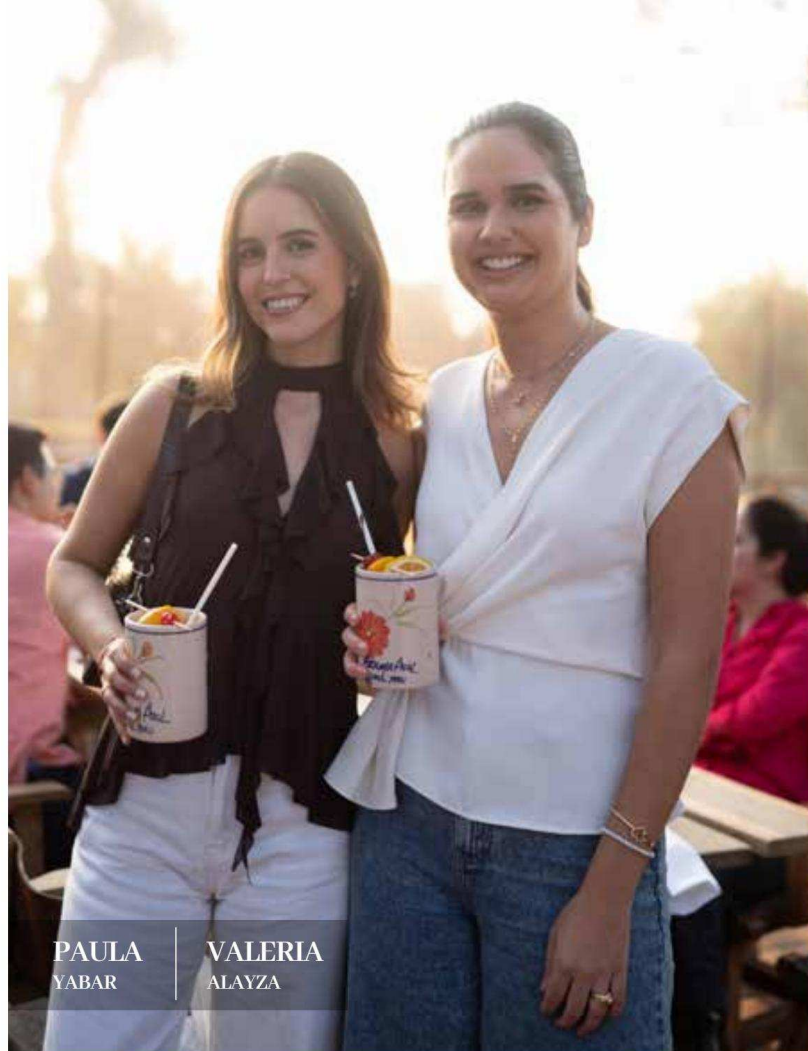
Honda presentó tres nuevos modelos icónicos en el exclusivo evento "Wings2Ride": la CL500, la CMX500 Rebel y la legendaria XL750 Transalp. Diseñadas para la libertad, el estilo y la aventura, estas motos llegan con potencia, tecnología y personalidad única. Ya disponibles en la red de Dream Corners a nivel nacional.





ANDRÉS
MUFARECH

GRACIA
PICASSO



PAULA
YABAR

VALERIA
ALAYZA

75 AÑOS GRANJA AZUL

Fiesta "El Origen", la celebración por los 75 años de la Granja Azul en Santa Clara. El evento se realizó con un programa que reunió a la familia Picasso, amigos de la casa y mejores clientes. Ofreció un museo del pollo a la brasa, testimonios de cocineros de la escena moderna como Gastón Acurio, Micha, Pia Leon, Arlette Eulert, James Beckemeyer, Sandra Plevisani, Virgilio Martínez y más.



IGNACIO
SALINAS

MARÍA
GÓMEZ-ACEBO



ARMANDO
SALEM

LUIS
BANCHERO

LUIS
DUCASSI



CARLOS
ADUM

ROSANA
VALENCIA



MARÍA PAZ
PICASSO

JUAN PEDRO
ARAMBURÚ



ROBERTO
MUTTINI

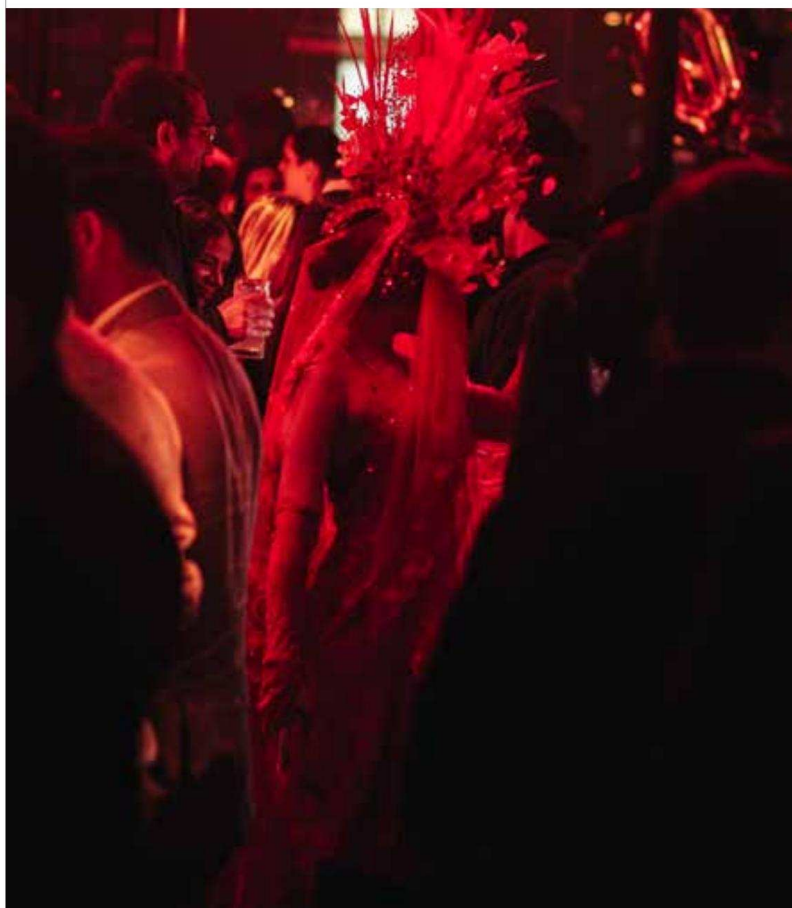
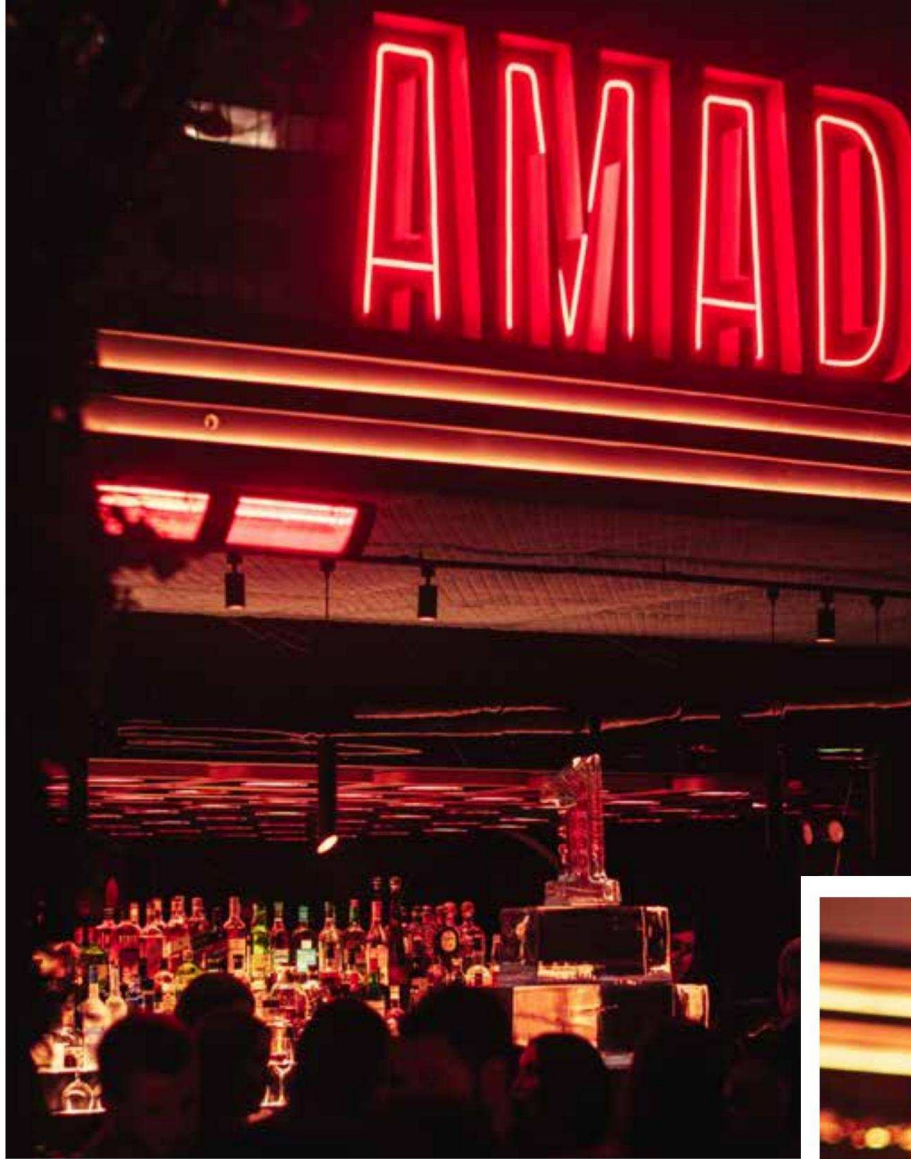
MARIANELLA
DE MUTTINI



AMADOR

Amador cumplió un año marcando el pulso de las noches limeñas.

Un rooftop donde la gastronomía, la coctelería y la música se entrelazan para crear experiencias que trascienden la celebración.





BRINDEMOS POR LOS BARES

En el marco del Mes de la Cerveza, Backus celebró a los bares más icónicos de Lima con una exclusiva ruta que rindió homenaje a su historia, cultura y aporte a la economía local.

Entre copas, música y tradición, paradas como el Bar Hotel Bolívar, Taberna Queirolo, Bar Inglés, Ayahuasca, La Noche y Victoria Bar se llenaron de brindis y anécdotas, recordándonos que cada bar es también un punto de encuentro y comunidad.





DANIELA
NAIRN

ALONSO
PALOMINO



ANDREA
RACCHI

TOTO
FERNÁNDEZ

DOS MIRADAS CONVERGENTES

LA GALERÍA presentó Dos miradas convergentes, bipersonal de Sergio Camporeale y Toto Fernández Ampuero. Entre óleos y mixtas de formato íntimo, la muestra teje un diálogo entre la crítica a la cultura de masas y una sensual teatralidad contemporánea. Color, referencias pop e historias cruzadas proponen un escenario donde la identidad oscila entre lo privado y lo público.



SERGIO
CAMPOREALE

CRISTINA
QUIMPER

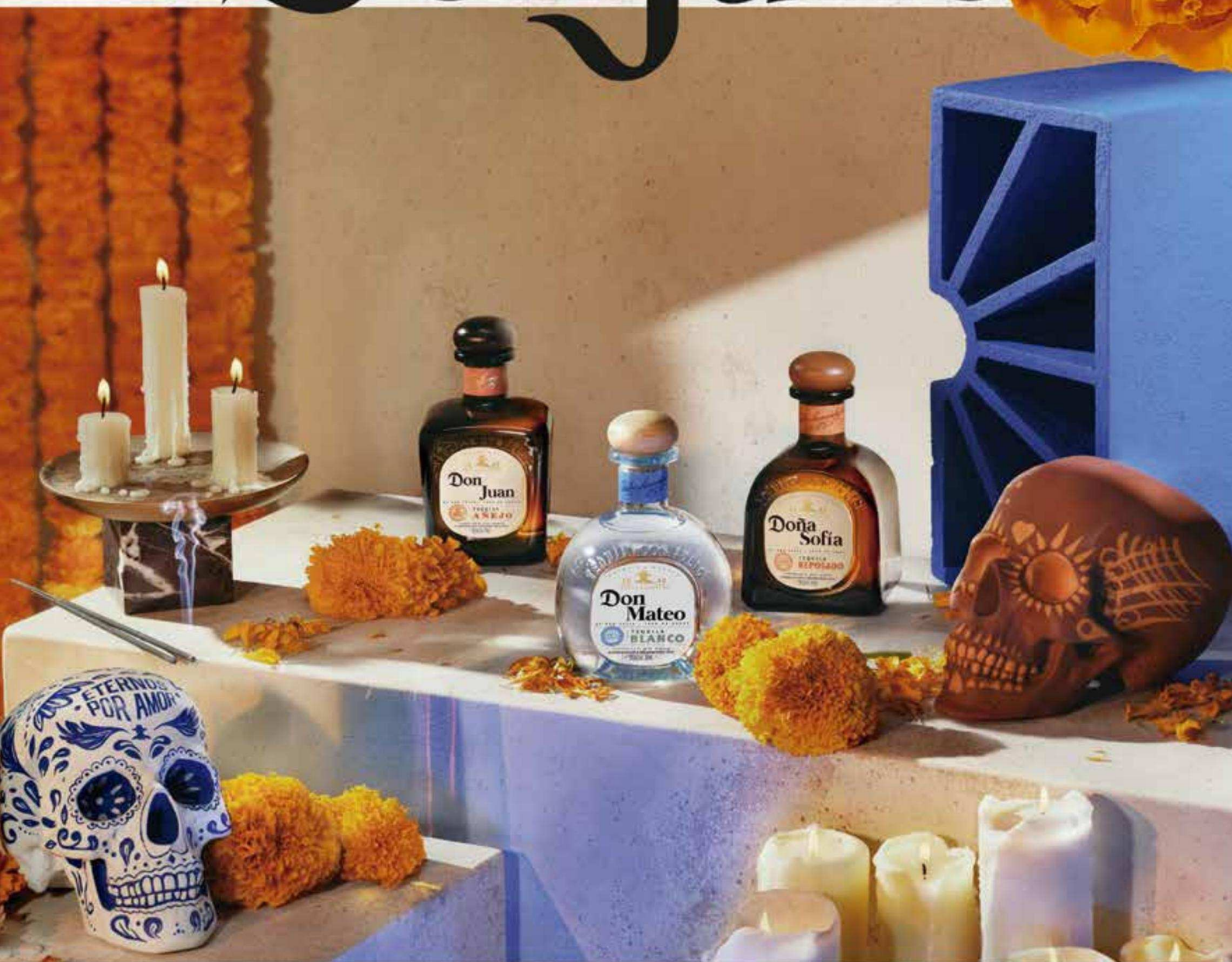
MONI
QUIMPER

TOTO
FERNÁNDEZ



**ENCUÉNTRANOS EN NUESTRAS TIENDAS DE
LIMA, TRUJILLO, CHICLAYO Y EN REEBOK.PE**

Don Julio



DÍA DE
MUERTOS

PERSONALIZA
TU BOTELLA



TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EXCESO ES DAÑINO.